Dreizehnte A Seite
. 139
140
140
140
40

Die kleine deutsche Köchi

oder Anweisung,
wie in einem bürgerlichen Hausstande
die Küche
gut, schmackhaft, abwechselnd,
und dabei wohlfeil zu führen ist.
Auf eigene
seit 20 Jahren in der Küche
gemachte Erfahrungen begründet
und herausgegeben
von

Louise Richter.

Dreizehnte Auflage.

Hamburg,
B. S. Berendsohn.
1852.

Eingemachte Sachen.

Der Aalander,

wie der Wittfisch, Rodoogen, Plitten und Näsen, eine kleine Fischart, welche ausgenommen und geschuppt wird. Gekocht werden sie mit einer Zwiebelsauce, gebraten mit Buttersauce angerichtet.

Der Aal.

Der Aal ist ein im Hausstande sehr oft vorkommender Fisch, den man gebraten, gekocht, geräuchert und in Sauer ißt, und vielen für einen Leckerbissen gilt.

Gebratener Aal.

1) Der Aal wird nicht abgezogen (oder man zieht ihn, falls er zu dick ist, auch ab), gereinigt, in Stücke geschnitten und scharf gesalzen. Die Stücke werden mit gestoßenem gelben Zwieback oder auch nur mit Mehl bestreut, dann nochmals etwas Salz hinzugethan, und mit Butter in einer eisernen Pfanne gahr gebraten, mit einem Deckel darüber. Wenn er zuletzt umgekehrt wird, pflegt man auch wohl etwas Salbey hinzuzuthun. Beim in die Pfanne legen muß die Butter schon sehr stark braten.

2) Eine andere Weise ihn zu braten, ist: Man zieht ihn ab und nimmt ihn rein aus; dann schneidet man ihn in Stücke, reibt ihn mit Salz, Pfeffer und Nelken, und legt ihn in Lorbeerblätter. Später thut man ihn mit einem Stück Butter, etwas heißem Essig, Nelken und Pfeffer in einen Topf, in welchem er schwach kocht. Endlich bratet man

ihn auf dem Rost, während man mit dem Essig aus dem Topf hin und wieder anfeuchtet. Er bekommt dann einen sehr pikanten Geschmack.

3) Man kann den Aal auch ohne die Gewürze auf dem Rost braten, und zwar die Aale dicht neben einander gelegt, nur in Petersilie und Zwieback umgekehrt, und nachdem sie vorher tüchtig eingesalzen und gut gereinigt sind.

Gekochter Aal.

1) Man kocht ihn blau; er wird dann nicht abgezogen, sondern in Stücken zerschnitten und ausgewaschen, mit etwas Lorbeerblättern, Aalkraut, Nelkenpfeffer, Essig und Salz in einen Kessel gethan und mit Wasser eben bedeckt. Ehe man ihn aufsetzt, zersteche man die Haut hie und da mit der Gabel, sonst platzt sie.

2) Man kann ihn auf dieselbe Art auch sauer einkochen. Er muß dann zuvor mit heißem Wasser abgewaschen werden, aber ja nicht zu lange darin bleiben, daß er nicht steif werde. Dann wird er nachdem er mit Weinessig besprengt wurde, in zwei Theile Wasser und ein Theil Essig nebst gehöriger Salzzuthat gekocht und abgeschäumt. Nun thut man Lorbeerblätter, Charlotten, Thymian, Citronenschale, einige Körner Schwarzen- und dreifach so viel Nelkenpfeffer hinzu, und läßt ihn etwa 20 — 25 Minuten kochen. Will man den Aal aufbewahren, so schmilzt man Nierentalg darüber und verschließt den Topf dicht mit einer Blase. Er hält sich viele Wochen hindurch. Kalt ißt man ihn mit Essig, Oel und Pfeffer als eine Delikatesse.

3) Kocht man ihn mit gehacktem Salvey und Petersilie auf die bekannte Weise mit Wasser und Salz, nachdem er zuvor wie vorherbeschrieben zubereitet ist.

Gestobter Aal.

Große Aale werden abgezogen, kleine tüchtig abgewaschen. In Stücke geschnitten legt man ihn mit etwas Wein oder Essig in kochendes Wasser und läßt ihn einmal aufkochen; schäumt ihn dann oder legt ihn aufs Durchschlag. Dann giebt man Aalkraut, Petersilie, Mußkatnuß und Pfeffer, sowie gebranntes Mehl daran und läßt ihn damit gahr werden.

Gallert-Aal.

Er wird zubereitet und gereinigt wie der vorige. Man setzt ihn auf mit gleichviel Essig und Wasser und thut Salz, Essig, Pfeffer, Zwiebeln, Mußkatblüthe und Lorbeerblätter daran. Hat er eine Viertelstunde gekocht, so gießt man die Bruhe durch ein Sieb, legt den Aal wieder hinein, bis er darin kalt wird, nimmt dann das Fett von der Bruhe, den Aal aus derselben und kocht sie nochmals mit Kalbfußgallerte, schäumt sie gut ab und klärt sie mit Eiweiß. Dann wird die Bruhe durch ein Tuch in ein tiefes Gefäß gegossen, abgekuhlt und nun legt man Citronenscheiben abwechselnd mit den Stucken Aal rund herum, dann hält man den untern Theil der Schüssel in warmen Wasser, damit die Gallerte sich ablöset und stürzt sie dann kopfuber in eine andere Schüssel, die ja kuhl gehalten werden muß, sonst zerfließt die Gallerte

Aal mit brauner Sauce.

Abgezogen und gekocht, thut man folgendes Man macht gebranntes Mehl, mit Charlotten, Citronenscheiben, Carern, und ein wenig Essig und Zucker; darin muß der Aal einige Mal aufkochen.

Geräucherter Aal.

1) Entweder man zieht einem großen Aale die Haut ab, kehrt ihn dann in Gewürz und Kräutern um, zieht die Haut wieder fest darüber und hängt ihn in den Rauch, oder

2) der gereinigte inwendig und auswendig stark gesalzene Aal bleibt 3 Tage so liegen und der Aal hernach auf Papier liegend 4 bis 5 Tage geräuchert. Will man ihn alsdann kochen, so muß man die Haut abziehen.

Aalsuppe.

Man kocht aus circa 6 Pfund Rindfleisch eine gehörige Portion Suppe. Ist das Fleisch gar, gieße man die Suppe durch ein Haarsieb, und bringe sie wieder ins Kochen, giebt einige in Würfel geschnittene Gelbe- und Petersilienwurzeln nebst einem Teller voll junger Erbsen, wie auch Suppenkräuter, welche hernach wieder herausgenommen werden. Ist alles gar, schwitzt man einen guten Löffel voll Mehl in Butter, giebt es zu der Suppe, wie auch etwas feingehackte Petersilie, Majoran, Thymian, Salbei, füllt etwas Essig hinzu und läßt das ganze zusammen eine viertel Stunde kochen, rührt dieselbe dann mit einigen Eidottern ab. — Zu gleicher Zeit hat man eine beliebige Portion Aal gereinigt, in Stücke geschnitten, und halb mit Essig und Wasser zu Feuer gebracht; ist der Schaum davon genommen, so thut man einige Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Salbei und Salz dazu und läßt solche darin kochen und dann darin stehen; alsdann werden sie in die Suppenschale gelegt, mit einigen in Wein und Zucker gekochten Birnen und einem verhältnißmäßigen Theil in Wasser gar gekochten Schwemmklöße, die Suppe darüber angerichtet und aufgegeben. —

Der Apfel.

Apfelmus. (Apfelcompôt.)

Die geschälten Äpfel schneidet man in Viertel nimmt das Gehäuse heraus und setzt sie dann mit Wasser nebst einem Zuschuß Wein auf, thut auch etwas Zucker, Cardemom und Citronenschalen hinzu und läßt sie sanft kochen. Wenn sie mürbe sind, schlägt man sie durch, giebt sie auf die Salatiere und bestreut sie mit Canehl und Zucker.

Äpfel gedämpft.

Große Äpfel schneidet man durch und nimmt das Gehäuse heraus; kleine läßt man ganz; abgeschält werden beide; der Stengel muß daran bleiben. Sie werden in kaltem Wasser, weißem Wein, Zucker, Citronenschalen und Cardemom gekocht, bis sie gar sind; so bleiben sie eine halbe Stunde im Topfe; dann nimmt man sie mit einem Löffel heraus und läßt die Sauce zu Gallert kochen, womit man hernach die in der Salatiere liegenden Äpfel bedeckt, die man auch noch mit Citronenschaalen aufziert.

Äpfel-Gelée.

Eine gute Sorte Äpfel wird mit einem Tuche recht trocken abgewischt, in Stücke geschnitten und eben bedeckt mit kaltem Wasser aufgesetzt. Wenn sie langsam weich gekocht sind, so werden sie durch ein feines Haarsieb gepreßt und der durchgelaufene Saft nochmals durch eine Serviette gedrückt, bis er ganz klar ist. Nun setzt man soviel gen geklärten und gekochten Zucker zu, als man Saft hat und kocht die Mischung unter sorgfältigem Schäumen, das es sehr sämig; dann thut man es in Haven und bewahrt es also auf; Man schneidet ein Stück Postpapier genau nach dem innern Raum des Glases

oder Gefäßes, in welchem die Gelee ist, tunkt das Papier in Rum oder Franzbranntwein und legt es auf die Gelee; dann bindet man die Oeffnung fest mit einem andern Papier zu.

Apfelkuchen.

Man läßt das Mehl warm werden, thut klein geschnittene Apfeln, sauber verlesene und gewaschene Corinthen, Zucker, Canehl, abgeriebene Citronenschalen, etwas Cardemom und Salz hinzu, lös't trocknen Gest oder Hefen in Milch auf, läßt die Butter in Milch zergehen, schlagt Eier klein, rührt den Teig mit der Milch, wenn sie warm geworden ist, an, daß er vom Löffel lauft, und giebt zuletzt den Gest dazu, (auf ein Pfund Mehl rechnet man 3 Eier und ein Viertelpfund Butter), wenn der Teig angerührt ist, setzt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn gehen, alsdann thut man in eine Apfelkuchenpfanne Schmalz und Butter zusammen, läßt es braun werden, thut einen Löffel voll Teig hinein, und wendet sie, wenn sie auf eine Seite braun sind, mit einer Gabel um.

Apfelsuppe.

Man nimmt eine ordinaire Sorte Kochapfel, schält dieselben, entfernt das Gehäuse, thut etwas geriebenes Weißbrod, Citronenschaalen, Citronensaft, Canehl und Cardemom hinzu und läßt es so lange durchkochen, bis es dicklich wird. Dann wird die Suppe versüßt und ein Schuß Wein dazu gethan, wonach sie sehr kräftig wird. Man läßt sie aber vor dem Anrichten durch ein Sieb gehen.

Apfel-Pfannkuchen.

Wie Pfannkuchen bereitet werden, siehe unter dieser Rubrik. Die Apfel werden in Scheiben ge-

schnitten auf den halbgaren Teich in der Pfanne gelegt und mit gar gebacken.

Die Auster.

Rohe Austern.

Roh wird die Auster am meisten gegessen. Man öffnet die Schaalen mit einem starken spitzigen Messer sehr vorsichtig, damit die Auster nicht leide und der Saft nicht verschüttet werde. Dann werden die Bärte abgenommen, die Auster abgestochen, umgekehrt und mit Citronensaft besprengt geschlurft.

Gestobte Austern.

Ist die Auster bereitet, wie oben angegeben, so wird sie auf einer zinnernen Schüssel mit gestoßenem Zwieback, gestoßenen Muskatblumen, Citronensaft und ein wenig Wein durchgekocht und dann auf einer Schüssel angerichtet.

Gebratene Austern.

Eben so aufgemacht und je drei und vier Austern in größere Austerschalen gethan, zu welchen man dann ein Stückchen Butter, gestoßene Zwieback und Muskatblumen thut, die Schaalen braten dann langsam auf einem Rost und man hält kurz vor dem Anrichten eine glühende Feuerschaufel darüber.

Austern-Sauce oder Ueberguß.

Man kocht die ausgemachten Austern in einer Casserolle solange, bis sie in ihrer eigenen Sauce steif werden. Dann rührt man weiß gebranntes Mehl mit Bouillon oder Wasser ab. Die Austern

werden auf ein Sieb geschüttet und die durchlaufende Sauce, sowie etwas Citronensaft und Schaalen, etwas gestoßene Muskatblumen und ein gutes Stück Butter mit dem gebrannten Mehl vermengt. Die Austern werden in kaltem Wasser gewaschen, kurz vor dem Anrichten in die Sauce gelegt.

Das Auerhuhn

wird eben so zubereitet, wie der Fasan (s. d.) zum Braten nimmt man stets junge Auerhühner und spickt die Brust. Die ältern Thiere müssen vor ihrem Gebrauche erst in Essig gelegt werden.

Arme Ritter.

Man schneidet nach Belieben Rundstücke in Scheiben, weicht sie in guter Milch eine Stunde ein, sodann schlägt man einige Eier mit etwas Salz klein, kehrt darin die Scheiben um und legt solche in eine mit Butter an's Feuer gesetzte Pfannkuchenpfanne, und läßt sie hellbraun backen. Beim Anrichten streut man Zucker daruber.

Artischocken

muß man, um sie zu kochen, unten beim Stengel abschneiden und sauber die kurzen harten Blätter abrutzen, auch oben das Spitze und rund herum von den niedrigen Blättern das Scharfe gut abmachen und aufweichen. Mit kochendem Wasser und ein wenig Salz werden sie aufgesetzt und gar gekocht dann zugedeckt und auf eine Schüssel abgetraufẗ, und möglichst heiß gehalten Man trägt sie mit einer Weinbrühe auf.

Die Barben.

1) blaugekocht.

werden ausgenommen, gerissen, in Stücke geschnitten, mit Essig begossen, und in siedendem Wasser und Essig abgekocht. Doch muß man ja den Rogen zurück lassen, da derselbe oft giftige Substanzen enthält. Man giebt die gekochten Barben mit einer Butter- oder Petersiliensauce.

2) mit Wein gekocht.

Dazu nimmt man, nachdem sie zubereitet sind, Wein, Salz, Pfeffer, Butter und feine Kräuter, kocht sie darin und thut dann gebranntes Mehl daran. Man servirt sie mit Eier-, Citronen- oder Kappern-Sauce.

3) auf dem Rost gebraten.

Sie werden ausgenommen, geschuppt, hie und da an den Seiten eingeschnitten, mit geschmolzener Butter gerieben, mit Salz bestreut und dann auf dem Rost gebraten. Dann schüttet man eine weiße Sauce darüber, welche besteht aus: frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwei Sardellen einer kleinen Zwiebel und etwas Mehl, wozu ganz wenig Wasser und ein Eßlöffel Weinessig gethan werden.

Der Barsch.

1) gekocht.

Er wird geschuppt und unter den Floß gestochen; man zieht den Darm mit der Galle heraus und kocht den gereinigten Fisch dann in siedendem Wasser und Salz. Er wird mit einer Eiersauce servirt.

2) gebraten.

Wie beim Kochen gereinigt, dann an de Seiten hin und wieder eingeschnitten, in Mehl Zwieback, Eier und Salz umgekehrt und in siedender Butter gebraten. Man giebt ihn mit Butter- oder Kappern-Sauce.

3) marinirter.

Nach dem er gereinigt ist, wird er gerissen und eingeschnitten, dann mit Salz eingerieben, welches erst einziehen muß. Hernach abgewischt, in Baumoel oder geschmolzener Butter umgekehrt wird er langsam gar gebraten. Abgekuhlt legt man ihn dann in ein Gefaß mit Lorbeerblattern, Pfeffer, Nelken und starkem Essig, worin er liegen bleibt, bis man ihn essen will. Dann thut man Oel und Essig daran.

4) gebraten mit Malvasiersauce.

Er wird behandelt wie bei 2) bemerkt worden ist. Dann röstet man Weißbrod in Schmalz, giebt Malvasier daran kocht Fisch und Sauce mit einem Zusatz von Ingber, Pfeffer und Zucker und giebt es auf.

Beefsteak.

Diese berühmte Lieblingsspeise der Männer ist so einfach zu bereiten und gelingt gleichwohl nicht immer nach Wunsch. Uebung wird am meisten bei der Zubereitung helfen; doch muß man im Allgemeinen darauf sehen, daß daß Fleisch von einem jungen, nicht erst eben geschlachteten Thiere und von dem rechten Theile desselben ist.

1) gewöhnliches Beefsteak.

Von einem Steertstück, einem Mürbebraten oder aus der Kluft werden fingerdicke Scheiben

von etwa Handlänge und Breite geschnitten, auf beiden Seiten mürbe geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, wozu man auch wohl etwas Mehl oder gestoßenen Zwieback thut. Dann legt man die also zugerichteten Scheiben in siedende Butter in eine Eisenpfanne, läßt sie 3 bis 5 Minuten braten, und gießt die mit einem Bouillon- oder Wasserzuschuß vermehrte und brauner gebratene Sauce über das Beefsteack. Man giebt gewöhnlich nur Rundstück, in Salz gekochte oder gebratene Kartoffeln dazu; darf aber ja den Senf dabei nicht vergessen. Man schlägt auch wohl ein Ei zum Beefsteak in die Pfanne.

2) Beefsteak mit Zwiebeln

Das Fleisch ist geklopft und eingerieben. In der Pfanne ist die Butter glühend geworden; jetzt legt man geschnittene Zwiebeln hinein, soviel man zum Beefsteak geben will. Wenn diese Sauce in der Pfanne ganz ruhig fortkocht, so legt man das Fleisch hinein, bratet es bei hellem Feuer an jeder Seite anderthalb Minuten und giebt das Gericht mit gebratenen oder Salzkartoffeln.

3) Beefsteak mit pikanter Sauce.

Man schneidet die Fleischscheiben kleiner und dünner, klopft und reibt sie ein, wie vorstehend. Sie werden auch ebenso gebraten, dann auf einer Schüssel im Kranze angerichtet und mit einer kräftigen Sauce, vielleicht Madaira- oder Trüffelsauce, aufgegeben. Zu der Sauce kommt natürlich auch die aus der Pfanne, worin das Beefsteak gebraten ist.

4) Beefsteak auf dem Roste. (Rostbeef).

Eben wie die beiden ersten zubereitet Man nimmt das Fleisch gern etwas dicker und wo

möglich vom Mürbebraten. Es wird in geschmolzener Butter umgekehrt und schnell auf dem Roste gebraten. Mit Schüe oder brauner Butter wird es gegessen.

5) Rumsteak.

Aus einer guten Kalbskeule das beste Fleisch wie Beefsteak zugerichtet, in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt und schnell in brauner Butter gebraten.

6) Hammelfleisch à la Beefsteak.

Wie das Rindfleisch wird das aus einer Hammelkeule geschnittene schiere Fleisch behandelt, in geschmolzener Butter umgekehrt, mit Sälz und gestoßenem schwarzen Pfeffer bestreut und auf dem Roste oder in der Pfaūne schnell gebraten. Angerichtet wie 4).

Biersuppe.

1) Bierkalteschale.

Man versüßt soviel Braunbier, als man braucht, vielleicht eine halbe Flasche auf die Person mit Zucker, thut etwas Zimmet, Citronenschaale und einige Citronenscheiben dazu. Man ißt sie entweder mit geriebenem oder geröstetem in Würfeln geschnittenen Schwarzbrod. Manche Leute bröckeln auch Zwieback darin.

2) Eierbiersuppe.

Das nöthige Bier wird mit Zücker hinlänglich versüßt, sowie mit Zimmet, Citronenschaalen und einer Gewürznelke gewürzt. Kochend heiß wird es mit vier Eiergelb und dem sechsten Theil Rahm vermengt und anhaltend gerührt. Man thut geröstetes Weißbrod oder Zwieback in diese Suppe.

3) Biersuppe mit Sago.

Der Sago, am liebsten Perlsago wird einige Stunden in kochendem Wasser eingeweicht und dann in das kochende Bier geschuttet. Zucker, Zimmet und Citronenschalen werden dazu gethan Ist der Sago langsam gar geworden, so rührt man die Suppe mit Eigelb und Rahm ab.

4) Biersuppe mit Graupen, Gries oder Reis.

Die Graupen, der Gries oder Reis werden mit kaltem Bier angerührt, dann mit Zucker und Canehl langsam gekocht.

Bickbeeren.

1) Bickbeerensuppe.

Verlesene Bickbeeren werden mit Wasser, (und etwas rothem Wein), Canehl, Citronenschaalen und Zucker gekocht. Man legt dann entweder Weißbrod, Zwieback oder geröstetes Brod hinein. Einige essen sie auch mit Mehlklößen, andre ohne alles darin.

2) Bickbeeren mit Milch.

Gut verlesene, gewaschene Bickbeeren müssen abgetrocknet in eine Terrine gethan und mit gestoßenem Zucker stark bestreut werden. Dann gießt man die Milch darüber.

3) Bickbeern-Mus.

Gut verlesene, gewaschene Bickbeeren werden mit Zimmet, Citronenschaalen und Zucker ohne Zuthat von Flüssigkeiten in ihrem eignen Saft gekocht und während des Kochens immer gerührt

werden. Man ißt es zu Braten, Pudding, Klößen u. s. w.

Bickbeeren-Pfannkuchen.

Wie Pfannkuchen bereitet werden, siehe unter dieser Rubrik. Wenn der Teig auf einer Seite halb gar ist, werden die wohl verlesenen Bickbeeren in einer Schicht auf den Teig gelegt, und hernach auf der andern Seite etwas kürzere Zeit gebraten.

Die Birne.

1) Birnen roth gekocht.

Gleich nach dem Schälen werden Birnen, die nicht allzu leicht mürbe werden, in kaltes Wasser geworfen und dann mit kochendem Wasser aufgesetzt ;u je 5 bis 6 große Birnen ein Viertel Pfund Zucker, ein Stückchen Canehl und etwas dünne Citronenschaalen, werden die Birnen eben weich gekocht; dann nimmt man sie aus dem Topf, läßt die Sauce noch zusammenkochen und begießt hernach die Birnen damit. Roth werden sie durch langsames, zugedecktes Kochen oder auch durch einen guten Schuß Rothwein, oder endlich mit Kirschwein und Bickbeerensaft.

2) Birnen weiß zu kochen.

Eine mürbe Sorte Birnen, wohl geschält und beim Stengel abgeputzt, wird mit kaltem Wasser, Zucker, Citronenschaalen und eignem Safte gekocht, nachdem sie zuvor in kaltem mit ein wenig Citronensaft vermengtem Wasser gelegen haben. Sie kochen aufgedeckt und schnell, damit sie weiß bleiben. Die kleinen Birnen läßt man ganz, die großen schneidet man von oben nach unten durch.

3) Birnen-Pfannkuchen

werden durchaus wie Apfelpfannkuchen bereitet. Man nimmt sehr mürbe Birnen, weil sie nur einen Augenblick braten.

Bohnen.

1) Weiße Bohnen zu kochen.

Gereinigte, gewaschene weiße Bohnen, die man wohl auch erst in weichem Wasser einige Stunden hat stehen lassen, werden mit frischem weichen Wasser aufgesetzt und mit der Schaumkelle abgeschäumt. Man macht sie sehr schmackhaft durch eine gute Zuthat von Butter und etwas Bouillon. Einige geben einen Schuß Weinessig daran; andere streuen sie mit Petersilie. Auch kocht man Ochsenwurst darin und läßt das Fett dieser Wurst über die Bohnen fließen, wodurch ihr Wohlgeschmack bedeutend erhöhet wird.

2) gekochte große Bohnen.

Sie werden enthüllt, die Köpfe ihnen abgepflückt und dann gewaschen. Nach und nach werden sie nun in einen Kessel voll kochendem Wasser gethan und mit einem Schaumlöffel geschäumt. Gar schüttet man sie auf den Durchschlag und bestreut sie mit Mehl und Salz. Dann macht man weiß gebranntes Mehl, rührt dieses mit gutem Rahm eben und versetzt es mit Bohnenkraut, gehackter Petersilie und frischer Butter. Dies wird zusammen gekocht; kurz vor dem Anrichten werden die Bohnen darin gethan.

3) Große Bohnen mit Wurzeln.

Dazu nimmt man am liebsten junge Bohnen und kocht dieselben ab. Dann schüttet man die

in Stücken geschnittenen gelben Wurzeln, welche mit Speck, Schinken oder geräuchertem Fleisch gar gekocht sind, dazu, thut etwas Mehl und Bohnenkraut daran und läßt sie mit einander durchkochen.

4) Gesalzene Bohnen zu kochen.

Man macht das Hammelfell sorgsam von den Bohnen, legt diese auf einen Durchschlag und spült sie mit kochendem Wasser ab. In einer Kumme gießt man noch ein paar Mal kochendes Wasser oder kochende Milch darauf und läßt sie dann auf einem Durchschlag ablecken. Von nun an werden sie ebenso behandelt, wie frische große Bohnen.

5) Türkische Bohnen (Schneidebohnen).

Fein geschnitten, in kaltem Wasser gespült und in springend kochendem Wasser und Salz abgekocht, lecken sie auf einen Durchschlag ab. Dann macht man etwas weiß gebranntes Mehl und rühr dies mit Bouillon oder Rahm ab; mit gehackter Petersilie und einem tüchtigem Stück Butter kocht man es durch und stobt dann die Bohnen damit.

Boeuf à la Mode.

Man nimmt ein gutes Stück mageres Ochsenfleisch, klopft es recht mürbe und läßt es in einer Pfanne in Butter recht braun braten, legt es alsdann in eine Tortenpfanne giebt Citronenscheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, schwarzen Pfeffer, Salz, Essig und etwas Zucker daran, und läßt solches sodann zusammen gute 4 Stunden langsam schmoren, giebt alsdann die Sauce durch ein Sieb, kocht dann in derselben kleine Fleischklöße und Saucischen, die man vorher in kochendem

Wasser hat aufkochen lassen, darin gar, nachdem man vorher die Sauce hat sämig gemacht, und sie über dem Fleisch an; wenn die Sauce nicht braun genug ist, kann man etwas braun gebranntes Mehl daran machen.

Bouillon.

1) Kräftige Bouillon.

Man nehme zu 6 Quartier Bouillon 6 Pfund mageres Rindfleisch aus der Keule und 1 oder 2 alte Hühner, setze selbiges in einem gut verzinnten Topf mit 7 Quartier Wasser und etwas Salz aufs Feuer und lasse solches gelinde schwitzen, dann gieße man kaltes Wasser darauf, nachdem es 2 Stunden gekocht, lege man noch 4 Pfund Kalbfleisch dazu; wenn dieses mit dem anderen wiederum eine Stunde gekocht hat, thue man einige Köpfe Selerie, Porree, ein paar gelbe und Petersilienwurzeln dazu, nebst einigen Zwiebeln, und lasse Alles noch eine halbe Stunde halb zugedeckt von einer Seite langsam kochen, bis das Fleisch gar ist; dann nehme man alles Fett davon, lege das Fleisch heraus, gieße die Bouillon durch ein Haarsieb, und wenn sie sich gehörig gesetzt hat, wird sie vorsichtig von dem Bodensatze abgeklärt, dann setze man sie zugedeckt hin, damit sie warm bleibt, bis man sie gebraucht.

2) Bouillon ohne Fleisch.

Man nehme circa 4 — 5 Pfund gelbe Erbsen und setze solche mit wenig kaltem Wasser zu Feuer und läßt solche 4 Stunden langsam kochen. Dann gießt man solche durch ein Sieb in einen andern Topf, thue einige Köpfe Selerie, Porree, gelbe und Petersilienwurzeln, Gewürz, Salz und ein Stück frischer Butter dazu, läßt dieses zusammen noch eine Stunde kochen, aber langsam. Nun gießt man sie wieder durch und setzt sie hin, daß sie warm bleibt

3) Bouillon-Suppe schnell zu bereiten.

Man nimmt ein halbes Pfund schieres Rindfleisch für jede Person, schneidet solches in ganz dünne Scheiben, und hackt selbiges mit einem Messer, legt dasselbe mit kleinen, in Stücken geschnittenen Würflein Schinken in eine Casserolle und gießt das dazu gehörige Quantum Wasser hinzu, nebst den Wurzeln, die nach der Portion Suppe nöthig sind, dann thut man einige schwarze Pfefferkörner und etwas Salz hinzu, läßt alles eine halbe Stunde kochen, gießt es sodann durch ein Sieb und bringt sie sodann wieder ins Kochen, rührt etwas gebräuntes Mehl daran, wirft Maccaronen hinzu und läßt sie damit noch 10 Minuten kochen und giebt sie dann auf.

Brodsuppe.

Man schneide Schwarz- oder Feinbrod in Würfel, koche dieses zusammen mit etwas ganzem Kümmel und Citronenschalen in Wasser sämig, rühre solches sodann durch einen Durchschlag, thue ein gutes Stück Butter, etwas weißen Wein, Canehl und Zucker daran, so hat man eine kräftige und wohlschmeckende Suppe.

Brod-Pudding.

Man nimmt 2 alte Kläven, schält selbige ab und reibt sie, dann lasse man ein halbes Pfund Butter in etwas Milch zergehen, schlage sodann von 6 Eiern das weiße und gelbe zusammen gut durch einander, nehme ein Viertelpfund Corinthen und ein Viertelpfund Rosinen, wasche solche vorher recht gut ab und verlese sie, dann nehme man etwas gestoßenen Canehl, gestoßenen Cardemom, von einer Citrone die Schale auf Zucker abgerieben, länglich geschnittene Succade, etwas Salz, 2 Koch-

löffel gestoßenen Hutzucker dazu, und rühre das Ganze mit der warm gewordenen Milch an, thue solches zusammen in eine offene Puddingsform, nachdem solche vorher mit Butter ausgeschmiert und mit gelbem Zwieback ausgestreut ist, setze sodann die Form in eine Tortenpfanne, welche halb mit Wasser gefüllt ist, lasse den Pudding eine gute Stunde kochen und gebe ihn dann mit einer beliebigen Frucht- oder Citronen-Sauce auf.

Brunellen-Suppe.

Die Brunellen werden länglich geschnitten und mit etwas Citronenschalen, Canehl und Zucker durchgekocht. Zuletzt nimmt man weißen Wein dazu, und richtet sie alsdann über würflich geschnittenes Weißbrod, das in Butter gebraten ist, an.

Braunen Kohl zu kochen.

Man streift dem Kohl die Blätter ab, daß nur der Herzvoll mit den kleinen Blättern zum Kochen übrig bleibt, dann kocht man selbigen halb gar, thut ihn in einen Durchschlag und druckt ihn gut aus, damit das Wasser davon kommt, sodann wird er mit einem guten Stück Butter und Schweineschmalz zu Feuer gesetzt und läßt ihn recht gut kochen, thut Salz und eine Zwiebel dazu; wenn dieses durchgekocht ist, gießt man einige Löffel Bouillon dazu, auch etwas Zucker, und läßt ihn vollends gar schwitzen. — Auch giebt man selbigen mit kleinen Kartoffeln an, welche man mit der Schale kocht, sodann dieselbe abzieht, und die Kartoffeln mit Zucker und Butter in einer eisernen Pfanne braun bratet. Man schüttet diese beim Aufgeben über den Kohl.

Brassen zu kochen.

Wenn die Brassen groß sind, werden sie in der Länge gespalten und dann in Stücke geschnitten.

gut gewaschen, in Essig gebläuet und abgekocht. Sie werden sodann mit Meerrettig und Weinessig aufgegeben.

Brassen zu braten.

Man schuppt die Brassen ab, nimmt sie aus, wäscht sie und trocknet sie gut ab; sind sie groß, so schneidet man sie in Stücke, kerbt sie auf beiden Seiten ein, und bestreut sie mit Mehl oder Zwieback, und läßt sie in Butter in einer eisernen Pfanne gar braten.

Citronen-Sauce

Man rührt einen kleinen Löffel voll Mehl und 4 Eidotter mit halb Wasser klein, thut den Saft von 2 Citronen, etwas Zucker, Genehl, Citronenschale, etwas Weißwein und ein klein Stück Butter dazu, und rührt dieses auf dem Feuer ab, bis es eben aufkochen will.

Dorsch zu kochen.

Wenn der Dorsch ausgenommen und gewaschen ist, schneide man ihn in Stücke, streue nicht zu wenig Salz darüber, wende ihn darin um, und lasse ihn einige Stunden darin stehen. Nachdem koche man ihn in kochendem Salzwässer und gebe geschmolzene Butter oder auch Senf damit zu Tisch

Eierspeisen.

1) Weiche Eier zu kochen.

Man wäscht die frischen Eier in Wasser ab, und läßt solche 5 Minuten lang in kochendem Wasser kochen. Man kann sie auch mit kaltem Wasser zu Feuer setzen, sobald sie zu kochen anfangen, sind sie gut. — Will man die Eier hart haben, läßt man sie länger kochen.

2) Rührei mit Schinken.

Den rohen Schinken schneidet man in kleine Streifen, legt ihn in heiße Butter, schüttet dann die gut durchgeklopften Eier dazu, und rührt solches zusammen in einer Casserolle gelinde durch, damit die Eier nicht zu hart werden.

3) Rührei mit Mettwurst.

Man schneidet die Wurst in Scheiben, sind solche zu groß, so kann man die Scheiben beliebig kreuzweise durchschneiden, und bereitet sie wie oben.

4) Rührei mit Bücklingen.

Die Bücklinge werden von Haut und Gräten gereinigt, dann in beliebige Stücke geschnitten, und sodann wie oben damit verfahren.

5) Spiegeleier.

Man thut Butter in eine eiserne Pfanne, läßt solche bei gelindem Feuer zergehen; sodann schlägt man nach Belieben sorgfältig die Eier in die Pfanne, damit solche nicht zergehen, streut etwas Salz darauf, und läßt sie gelinde braten.
Man kann auch Schinken, Mettwurst oder Bücklinge in die Pfanne legen, schlägt die Eier darüber und läßt sie gar braten.

6) Eier auf Schweizer Art.

Man macht Spiegel-Eier auf eine Schüssel, bestreut sie mit Weißbrodkrumen, gehacktem Fischfleische, das gekocht ist, legt Stückchen Butter dazwischen und streut Parmesan-Käse darüber.

7) Eier-Milch.

Zu 2 Quartier Milch nimmt man 8 Eier, schlägt solche klein durcheinander, und läßt dann

die Milch mit ein wenig Rosenwasser oder Canehl und so viel Zucker, wie man will, aufkochen; alsdann rührt man die geschlagenen Eier darin, und zwar so lange, bis es sämig wird. Man kann dieses mit Zwieback anrichten. —

8) Eier=Sauce.

Man macht weiß gebranntes Mehl, rührt es mit kochendem Wasser sämig, macht Citronensäure und Zucker daran, nebst abgeriebenen Citronenschalen, schlägt die Eier recht gut durcheinander, und quirlt die Sauce dazu. Soll sie zum Pudding gebraucht werden, so giebt man noch gestoßenen Canehl dazu.

9) Eier gedämpft.

Man schlägt einige Eier in ein Geschirr, thut etwas Salz, Butter, Zucker und Wein daran und setzt es in eine Tortenpfanne mit Wasser gut zugedeckt und läßt es gar kochen.

Enten zu braten.

Nachdem solche gehörig ausgenommen, gereinigt und nachgesehen, werden Kopf und Hals abgeschnitten so wie auch die Beine bis an die ersten Gelenke, sodann schneidet man unter den Keulen ein Loch, schiebt die Keule in die Höhe, daß man den untersten Knochen in das Loch schieben kann, dann steckt man ein Spiel durch die Keulen, und nachdem sie gut ausgewaschen, wird sie an den Spieß gesteckt und bindet dann unten um die eingesteckten Beine einen Bindfaden, damit sie nicht von einander reißen. Man lasse sie dann am Spieße oder in der Tortenpfanne gar braten.

1) Wilde Enten mit saurer Sauce.

Wenn die wilden Enten geputzt und aufgespiellt sind, so schneide man die Flugel und Beine bis zum Gelenke ab, besprengt sie etwas mit Salz und spickt sie mit ziemlich starken Speckstreifen; hernach legt man ein Stuck Butter und ein Stück Speck in eine Casserolle, läßt beides braun werden, bestreut die Enten mit Mehl, thut sie in heiße Butter und läßt sie ebenfalls braun werden, gießt Fleischbrühe, mit etwas Weinessig vermischt, darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer, einigen Wachholderbeeren, Nelken und etwas Zucker. Wenn die Enten angerichtet werden, giebt man die Sauce durch ein Sieb daruber.

Ragout von Enten mit Rüben.

Die zahmen oder wilden Enten werden rein gemacht, ausgenommen, gespickt oder nach Belieben ausgefüllt, mit Salz oder vermischtem Gewürz gerieben und entweder in einer Casserolle mit Butter oder Speck erst gedünstet, oder halb am Spieße gebraten, und dann an eine gute Brühe gethan; vermischtes Gewürz und feine Kräuter werden dazu gegeben. Wenn sie eine Weile gekocht sind, röstet man länglich geschnittene Rüben mit ein wenig Mehl und klein geschnittenen Zwiebeln in Butter, daß sie braun werden, thut sie mit einem Glase Wein an die Enten und wenn alles gar ist, werden sie aufgegeben und mit Rüben belegt

3) Enten mit Fleischklößen.

Die Enten werden in Butter, mit Bouillon Wein oder Wasser geschmort, nebst einigen Charlotten und Nelken; dann macht man von Kalbfleisch-Farce kleine Klöße, die in der unter den Enten befindlichen Sauce gekocht werden

Erbsen.

1) Junge Erbsen zu kochen.

Nachdem die Erbsen ausgepahlt, werden sie mit Butter, gehackter Petersilie und etwas Mehl auf gelindes Feuer gesetzt, damit sie gar schwitzen. Kurz vor dem Anrichten gießt man etwas kochendes Wasser hinzu, und läßt sie damit durchkochen. Man kann auch etwas gestoßenen Zucker hinzuthun.

2) Abziehe-Erbsen.

Diese werden an beiden Seiten abgezogen, dann in kaltem Wasser gewaschen und in kochendes Wasser zu Hände voll hinein gethan, damit das Wasser beständig im Kochen bleibt, und giebt auch etwas Salz dazu. Dann wird, wenn die Erbsen gar sind, so viel Wasser abgegossen, daß nur eben so viel, wie zur Sauce nöthig ist, darauf bleibt. Man rührt sodann etwas weiß gebranntes Mehl hinzu, ein gut Stück Butter, und fein gehackte Petersilie daran: auch etwas gestoßenen Zucker wird hinzugethan; wenn es damit durchgekocht ist, wird es angegeben.

3) Junge Erbsen mit Wurzeln.

Die Wurzeln werden in ganz kleine Wurfeln geschnitten, und mit den jungen Erbsen zu gleicher Zeit aufs Feuer gesetzt. Die Bereitung ist eben so wie oben.

4) Junge Erbsen mit Klöße.

Die Erbsen werden auf die gewöhnliche Weise gekocht. Dann macht man Klöße von Brod, Mehl oder Kartoffeln, und kocht solche in den Erbsen gar. Man kann die Klöße auch allein kochen und selbige hernach zwischen den Erbsen legen.

5) Junge Erbsen mit Krebsen.

Selbige kocht man nach der ersten Anweisung jedoch mit weniger Butter, rührt dann etwas Mehl in Krebsbutter, giebt von der Brühe, die unter den Erbsen ist, dazu, rührt es mit einander ab, und schüttet es mit den aufgebrochenen Krebsscheeren und Schwänzen zu den Erbsen, richtet sie an, und garnirt sie mit gefüllten Krebsen, die unter den Fischen angegeben sind. Die Erbsen können auch in Bouillon, über in Stücke geschnittene Hühner oder halbe Tauben, welche weiß gebraten sind, angerichtet werden.

6) Getrocknete grüne Erbsen.

Dieselben werden mit kaltem weichen Wasser auf ein sehr schwaches Feuer gesetzt, und läßt sie so lange darauf stehen, bis das Wasser braun geworden; dann läßt man dasselbe ablaufen und gießt noch einmal frisches Wasser auf die Erbsen, welches jedoch gleichfalls, wie das erste Mal, nach einiger Zeit wieder abgegossen wird. Dann setzt man sie mit ganz wenigem Wasser, einem Stück Butter und etwas Zucker wieder aufs Feuer, worauf man sie so lange kochen läßt, bis sie gar sind. Kurz vor dem Anrichten schüttet man gehackte Petersilie dazu hinein. Man kann auch statt des Zuckers einige in Würfel geschnittene Wurzeln mit den Erbsen durchkochen lassen.

7) Graue Kapuziner-Erbsen zu kochen.

Die grauen Erbsen werden, nachdem sie eine Nacht in weichem Wasser gestanden haben, mit kaltem Flußwasser auf ein schwaches Feuer gesetzt, und 2—$2^1/_2$ Stunden über demselben geweicht Darauf läßt man sie noch 2 Stunden kochen, wobei man sich aber vor allen Dingen hüten muß, daß

vorher Salz dazu hineinkomme; auch darf man die Erbsen nicht mit einem hölzernen Löffel umrühren, wodurch sie in beiden Fällen steinhart werden würden. Beim Anrichten gießt man eine gute Bratenbrühe über die Erbsen, oder macht eine Brühe von Butter, Mehl, etwas Essig und Zucker, und schüttelt sie damit um

8) Gelbe Erbsen zu kochen.

Diese werden, nachdem sie gut verlesen sind, in kaltem Wasser gewaschen, und auch nur eben bedeckt mit kaltem Wasser auf ganz wenig Feuer langsam zum Kochen gebracht; dann wird das Wasser über einen Durchschlag rein abgegossen und frisches Wasser darauf gegeben, wenn sie gar sind, wirft man Salz und Muskatenblumen daran und gießt gebratene Zwiebeln darüber; man kann sie auch durch einen Durchschlag reiben, daß die Hülsen zurück bleiben. Zu Schweinepöckelfleisch oder geräuchertem Speck schmecken sie sehr gut.

9) Erbsen-Suppe.

Man bereitet sie wie oben; verdünnt selbige durch Bouillon, reibt sie durch ein Haarsieb und giebt sie mit geröstetem Brod auf.

Farcen.

1) Farce von rohem oder gebratenem Kalbfleisch.

Man nimmt das magere Fleich von Kalbsbraten ohne Haut, und fast so viel gar gekochtes Fett vom Ochsen, Kalbe oder frischen Speck, und hackt jedes besonders ganz fein. Dann weicht man die Krumen von 8 Rundstücken oder 2 Kläven in Wasser. drückt sie alsdann gut aus, menat sie unter das

gehackte Fleisch und rührt ganz wenig Butter zur Salbe; das Gelbe von 6 Eiern, 2 Theeköpfchen voll dicken Rahm, eine geriebene Muscatnuß oder Blumen, gehackte Zwiebeln und Salz. Wenn dieses alles mit dem Fleisch und Brode wohl durcheinander gerührt, schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schneemuß und rührt es zuletzt wohl mit durch. Hievon kann man Fricadellen in der Größe eines Eies machen, wendet sie in einem zerklopften Ei und gestoßenem Zwieback um und bratet sie in Butter. Diese Farce kann man von Rindfleisch, Wild und Geflügel, so wie auch von Schinken machen. Auch kann man Farce von Kalbsleber oder die Leber von Geflügel mit hacken, natürlich muß hier aber mehr Butter zugenommen werden.

2) Farce von Hühnern.

Das Huhn wird ausgenommen und gut gewaschen. Dann wird es gut abgetrocknet und das Fleisch von Brust und Keulen geschabt; anstatt Nierentalg wird Rindermark mit kleingehackten Zwiebeln geschwitzt. Das Weißbrod wird in Milch zu einem steifen Brei gekocht, und wird weiter wie oben verfahren.

3 Krebsfarce.

Das bei Verfertigung der Krebsbutter zurückgebliebene Krebsfleisch wird recht fein gehackt und ein halbes Pfund Weisbrodkrumen in einem halben Quartier Milch zu einem steifen Brei gekocht, welchen man kalt werden lassen muß. Dann rührt man ein halbes Pfund Krebsbutter mit 3 Eierdottern zur Sauce, reibt eine halbe Muscatnuß dazu und rührt den kalt gewordenen Brei nebst den gehackten Krebsen hinein; zuletzt schlägt man das von den drei Eiern zurückgebliebene

Weiße zu Schnee und rührt es langsam unter die Farce. Zu dieser Farce kann man noch Zwiebeln in der Krebsbutter schwitzen.

Fasanen zu braten.

Diese werden gepflückt, gesengt und ausgenommen, dann mit Speck gespickt und langsam am Spieße gar gebraten.

Forellen blau gekocht.

Sie müssen alle lebendig sein, dann werden sie rein ausgenommen, mit Wein-Essig angebläuet, und sogleich in kochendes Wasser, worin schon das erforderliche Salz in einem Kessel bereitet ist, hineingethan. Auch zieht man wohl mit einer großen Nähnadel durch Schwanz und Kinn einen Zwirnsfäden, und knotet selbigen zusammen, damit sie gebogen in der Schüssel liegen. Man läßt sie nicht zu stark köchen und schäumt sie gut ab; sind sie gar, so giebt man einen Guß kaltes Wasser darüber, und deckt sie so lange dicht zu, bis man sie anrichtet. Man giebt Essig und Oel und eine Weinbrühe dabei.

Forellen marinirt.

Man macht sie recht gut rein, und beizt sie mit Salz eine halbe Stunde recht gut ein, dann trocknet man sie ab und bestreut sie mit feinem Mehl, dann thut man halb Backbutter halb Oel in eine Casserolle, und backt sie heiß gar, dann thut man sie in eine Casserolle oder Irdengeschirr, und giebt gekochten Essig, Salz, grobes Gewürz Lorbeerblätter, Zwieback, Knoblauch und feine Kräuter darauf, und läßt sie kalt werden; deckt sie aber sehr gut zu. Man richtet sie zum Zwischengericht mit Essig an.

Fleisch-Klöße

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund Rindfleisch und vier Loth Rindertalg werden gehackt. Von 8 Loth Butter, worin einige feingehackte Charlotten geschwitzt sind, macht man mit ein wenig Milch von 4 Eiern ein weiches Rührei. Wenn es kalt geworden, giebt man auch noch 2 rohe Eier, 8 Loth geriebenes Weißbrod, etwas geriebene Muscatnuß, Salz und gehackte Petersilie hinzu und mengt es zusammen mit dem Fleische zu einem Teig, und kocht die Klöße in der Bouillon gar.

Fleisch-Klöße anderer Art.

1 Pfund Rind- oder mageres Schweinefleisch wird gehackt, 6 — 8 Loth Weißbrod in Wasser geweicht und ausgedrückt, 6 Loth geschmolzene Butter damit vermischt, nebst Salz, Muscatnuß, nach Gefallen auch Petersilie, etwas fein gehackte Zwiebeln und 3 Eier. Man mengt Alles gut durch einander und rollt Klöße davon in Bouillon, grüne Erbsensuppe oder zu Fricassee.

Fleisch-Pudding.

Man nimmt 1 Pfund gehacktes Fleisch, 6 Eier, etwas abgerührte Butter, Rahm, Salz, Muscatblumen, und von 3 Rundstücken die Krumen; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und man kann 20 — 30 Muscheln mit dazu nehmen. Diesen Teig mengt man durch einander und macht ihn in einer mit Butter bestrichenen und mit gelbem Zwieback ausgestreuten Form und läßt ihn langsam und fast 2 Stunden gar kochen. Man giebt ihn mit einer Austern-Sauce oder einer Sardellenbrühe auf.

Fisch=Pudding.

Statt des Fleisches macht man Fische dazu und bereitet ihn auf obige angegebene Art.

Fliedersuppe.

Man setzt süße Milch, so viel man haben will, in einem Topfe aufs Feuer, nimmt 2 oder 3 Büsche (nachdem sie groß oder klein sind) Fliederblumen, pflückt sie rein ab von den Stengeln, bindet die Blumen in ein Läppchen und läßt solche aufkochen, giebt dazu ein wenig Butter, etwas Rosenwasser, etwas geriebenes Weißbrod und so viel Zucker, als man es süß haben will. Dies läßt man zusammen kochen, bis es sämig ist.

Fliederbeersuppe.

Man nimmt recht reife Fliederbeeren, pflückt sie vom Stengel, läßt sie mit einigen ganzen Nelken und etwas Citronenschaalen gut durchkochen, giebt sie durch ein Haarsieb und läßt sie dann mit kleinen Brodklößen wieder aufkochen, nachdem man zuvor Zucker und Canehl daran gethan hat. Man kann sie auch abkühlen lassen, und statt der Klöße geröstetes Brod beigeben.

Fricadellen.

1 Fricadellen von Kartoffeln.

Man nimmt 6 der größten Kartoffeln, schält und kocht sie, wenn sie kalt sind, reibt man sie auf einem Reibeisen mit so viel geriebenem Weisbrod, als Kartoffeln; dann rührt man es mit 3 Eiern, etwas Milch, ein wenig Zucker, Canehl und Citronenschaalen und rollt es dann zusammen wie eine Fricadelle. Wenn solche gerollt sind,

kehrt man sie in gestoßenem Zwieback um, und backt sie in einer Pfannenkuchenpfanne, worin geschmolzene Butter ist, bis sie braun sind.

2) Fleisch-Fricadellen.

Man nehme 1 Pfund gehacktes Kalbfleisch, geriebenes Weißbrod, hackt einige Charlotten ganz fein, etwas Muscatnuß und Salz und rühre das Ganze mit geschmolzener Butter, Milch und Eiern durch, mache von dieser Masse kleine Klöße, drücke sie breit und lang und lasse sie in kochendem Wasser en Augenblick aufkochen, dann werden sie mit der Schaumkelle herausgenommen, in gestoßenem Zwieback umgewandt und in Butter gebacken.

3) Fricadellen von gekochtem Fleisch.

Man benutzt hiezu gerne das übrig gebliebene Suppenfleisch und bereitet dieselben zu, wie bei den Fleischfricadellen. Auch kann man hierzu gekochte Corinthen oder auch wohl Schnittlauch oder Petersilie nehmen. Von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch macht man auf dieselbe Art Fricadellen.

4) Fricadellen von rohem geräucherten Schinken.

Man hackt davon 1 Pfund klein, vermischt ihn mit einem Viertelpfund geriebenen Kartoffeln, 4 Loth eingeweichtem und wieder ausgedrückten Weißbrod, Muscatnuß und schwarzem Pfeffer, 8 Loth Butter, worin einige Charlotten geschwitzt sind, und 4 ganzen Eiern. Hiervon macht man Fricadellen und backt sie hell-braun.

5) Eierfricadellen.

Von 6 Eiern macht man, mit 6 Löffel Milch vermischt, Rührei, giebt dazu 12 Loth Weißbrod

in Milch geweicht, etwas Butter, Salz, Muscatbluthe, und noch ein rohes Ei. Hiervon macht man Fricadellen und backt sie in Butter gar.

6) Fisch-Fricadellen.

Zu diesen Fricadellen kann man jede Art Fisch nehmen, kocht sie in Salzwasser mit Gewürz und Zwiebeln, reinigt dieselben von Haut und Gräten und hackt 1 Pfund davon mit einem Viertelpfund ausgewässerter Sardellen; ein Viertelpfund Weißbrod weicht man in Wasser ein, drückt es fest wieder aus und thut es zu dem Fisch; einige Zwiebeln werden in 12 Loth Butter geschwitzt, dann 4 Eier hinzugeschlagen und weiches Rühreí davon gemacht, nachdem es abgekühlt, vermischt man Alles mit einander, nebst Salz, Muscatnuß und noch 2 Eiern, formt die Fricadellen oval und bratet sie eine Viertelstunde.

Fricassées.

1) Kalbfleisch-Fricassée.

Wenn man selbiges gewaschen und in kleine Stücke zerhauen, passirt man es mit frischer Butter, Trüffeln, Morcheln, Salz, feinem Gewürz, ein wenig Mehl, einem kleinen Stück geräucherten Schinken, einem Bund feiner Kräuter; dann gieße man kochendes Wasser darauf und lasse es mit einigen Citronenscheiben gar und kurz einkochen; hiernach legire man es mit Eigelb, süßem Rahm und Citronensaft.

Kalbfleisch-Fricassée auf andere Art.

Man kocht das in Stücken zerlegte Fleisch in Bouillon gar, giebt weiß gebranntes Mehl und Eigelb daran, damit es sämig wird, so wie Peter-

Hühner.

1) Junge Hühner mit Spargel.

Die Hühner werden gut gereinigt, sodann weiß gebraten oder in einer Braise gar gemacht. Der geschnittene Spargel wird in guter Bouillon und weißgebranntem Mehl mit nicht zu wenig Brühe und etwas Muscatnuß zubereitet, mit Eidottern abgerührt und die Hühner darüber angerichtet.

2) Junge Hühner am Spieße zu braten.

Wenn sie gehörig ausgenommen und gereinigt sind, werden sie inwendig mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer eingerieben, mit der Leber, etwas Petersilie und einem Stück Butter angefüllt, Speckscheiben werden auf die Brust gelegt, mit Bindfaden umwunden, dann in Papier gewickelt und in einer Stunde gar, aber weiß, nicht braun gebraten. Man nimmt dann den Speck davon und richtet sie an.

8) Junge Hühner mit Austern.

Man verfährt damit, wie eben erwähnt, und giebt ein Ragout von Austern darüber.

4) Junge Hühner mit Erbsen.

Junge ausgehülsete Erbsen werden in Butter geschwitzt, dann etwas Hühnerbouillon darauf gegossen, gebranntes Mehl sämig gemacht, und gestoßene Muscatblumen, nebst gehackter Petersilie daran gethan, und hiemit durchgekocht. Nun werden Kappern dazwischen gestreut und beim Anrichten über gekochte oder gebratene Hühner gegeben.

5) Junge Hühner in Teig gebacken.

Wenn man von übrig gebliebenen Hühnern hat, gekocht oder gebraten, so schneidet man solches Fleisch in Stücken, wo möglich nicht zu klein, macht einen Teig von Mehl, mit Rahm und Eiern und mit Muscatblumen gewurzt, dann kehrt man die Stücke gut darin um, und läßt sie in Schmalz gelb backen; dann wird es mit Petersilie garnirt zu Tische gegeben.

6) Junge Hühner marinirt.

Man schneidet die Hühner in der Länge von einander und klopft sie recht platt; dann kocht man Essig mit Nelken, Rosmarin, Pfeffer und Salz, gießt auf die Hühner den Essig, thut Tymian, Lorbeerblätter und Zwiebeln dabei, und läßt es 2 Stunden stehen; nachher zieht man sie durch geschlagene Eier und passirt sie mit halb geriebenem Weißbrod und feinem Mehl, dann backt man sie in Butter aus und richtet sie, mit Petersilie und halben Citronen garnirt, an.

7) Junge Hühner mit Petersilienwurzeln.

Sie werden weiß gebraten oder in einer Brühe gemacht. Die jungen Petersilienwurzeln werden in Fleischbrühe gekocht, mit etwas Muscatnußmehl und Butter. Wenn man anrichten will, so wird die nicht zu kurze Brühe mit Eigelb abgerührt. Auch kann man nach Gefallen fein gehackte Petersilie oder Sellerie hinzunehmen.

8) Junge Hühner mit Blumenkohl.

Werden ebenso zubereitet, nur muß man den Blumenkohl zuvor in Salzwasser abkochen.

9) Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Sie werden am Spieße oder in der Pfanne weiß gebraten, und über einer gut zubereiteten Stachelbeermarmelade angerichtet.

10) Junge Hühner mit Kappern-Sauce

Wenn solche, wie oben, gebraten, richtet man sie mit einer Kappern-Sauce an.

11) Junge Hühner mit Reis.

Man kocht den Reis in starker Bouillon und etwas Muscatnuß, rührt einige Eidotter daran, wenn angerichtet werden soll, und legt die gespickten und weiß gebratenen Hühner in den Reis.

12) Hühnersuppe.

Hierzu nimmt man recht alte Hühner, welche sehr gut ausgewaschen, und welchen mit einem Fleischklopfer alle Knochen gequetscht sind dann setzt man sie im kalten Wasser, mit Salz, einem Markknochen von Kälbern und etwas Bourree zum Feuer, wenn es abgeschäumt ist, wirft man einige Muscatblumen daran, und wenn die Hühner ganz mürbe sind, wird die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen, und wieder aufs Feuer gesetzt und kleine Brodklößchen darin gekocht.

Johannisbeeren zu kochen.

Solche werden von den Stielen abgepflückt und mit Zucker, etwas Citronenschaalen, ganzem Canehl und weißem Wein durchgekocht; man giebt sie zum Braten, und kann sich auch derselben zu Torten bedienen.

Johannisbeergrütze (Rothe Grütze).

Man pflückt die Johannisbeeren vom Stiel, kocht sie mit Wasser gut durch, rührt Reismehl

mit kaltem Wasser eben, giebt die durch ein Haarsieb geruhrten Johannisbeeren dazu, nebst Zucker und Canehl, und läßt dieses unter beständigem Rühren steif kochen, giebt solches in kleine Kummen und läßt es kalt werden. Wenn man es gebrauchen will, kehrt man die Kummen um und giebt kalte Milch dazu. — Man kann mit Himbeeren eben so verfahren. —

Johannisbeerbrühe.

Sind die Johannisbeeren verlesen, so setzt man eine Casserolle mit einem guten Theil Rothwein zu Feuer, nebst einem guten Stücke Zucker, Citronenschaalen und Canehl; wenn dies dann wohl durchgekocht ist, gießt man es durch ein Haarsieb und macht es mit Amidam sämig.

Kalbsbraten.

Nachdem ein einige Tage alter Nierenbraten tüchtig geklopft ist, zieht man auf der oberen Seite die Haut ab und spickt ihn recht fein, legt ihn eine halbe Stunde in frisches Wasser und bringt ihn an den Spieß. Nun schmelze man ½ Pfund gute Butter und begieße ihn damit, bis er anfängt zu schäumen, alsdann werfe man eine Handvoll Salz über den Braten, und lasse ihn unter stetem Begießen 2—3 Stunden braten. Kurz vor dem Anrichten bestreue man ihn nochmals mit Salz und mache ein helles Feuer, damit er gut schäumt und braun wird. Zu der Bratenschu giebt man noch einige Löffel guter Bouillon und läßt sie unter beständigem Rühren gut durchkochen und gießt davon beim Anrichten etwas über den Braten.

Kalbfleisch mit Sardellenbrühe.

Man löset so viel, als man benöthigt ist, die Windeklufte aus den Hintervierteln, und zieht alle

weiße und schmutzige Haut davon ab, läßt es nachher wie einen Hasen auf der einen Seite spicken und bratet selbiges am Spieße gar. Wenn man es anrichtet, giebt man eine Sardellen-Sauce darüber.

Gefüllte Kalbskeule.

Man schneidet die Kalbskeule am dicken Ende inwendig mit einem scharfen Messer bis ans Beinglied aus, doch so, daß die Haut ganz bleibt; von dem Fleische macht man eine Farce und füllt es wieder in die Haut, macht das offene Ende wohl zu, thut dünn geschnittenen Speck in eine Tortenpfanne und legt die gefüllte Keule darauf. Oben auf die Keule legt man wieder dünn geschnittenen Speck, und gießt eine Kelle voll fetter Bouillon darüber, thut etwas feine Kräuter und ganzes Gewürz daran, und läßt solche im Backofen oder in der Tortenpfanne gelinde gar dünsten. Man giebt beim Anrichten ein feines Ragout darüber.

Kalbsbrust mit englischer Brühe von Eiern.

Diese wird eben so, als die vorhergehende, gefüllt und so gar gekocht. Wenn sie angerichtet, gießt man eine gehackte Eierbruhe darüber.

Kalbsbrust mit grünen Erbsen.

Man füllt sie so, als die vorigen, und bratet sie am Spieße gar. Wenn die Brust angerichtet ist, gießt man eine Sauce von grünen Erbsen darüber.

Kalbsbrust, gebacken.

Sie wird farcirt mit Farce und Ragout; ist sie gar gekocht, zieht man die Brust in eine reine

Serviette, daß sie etwas trocknet, dann dreht man sie in durchgeschlagene Eier um, bestreuet sie mit halb fein geriebenem Brod und Mehl und backt die Brust bis zur Anrichtezeit in frischer Backbutter aus. Diese richtet man nachher auf einer gebrochenen Serviette an und garnirt sie mit gebrannter Petersilie und Citronen:

Kalbsbrust mit Sauerampfer.

Diese wird gefüllt und am Spieße gar gebraten. Wenn sie angerichtet ist, giebt man eine Sauce von Sauerampfer darüber.

Kalbfleisch-Ragout.

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet die Haut umher sauber davon. Nun hauet man sie in 2 Finger breite Scheiben durch den Knochen und schlägt sie mit der Fläche eines Hackmessers platt und gleich; nachher spickt man sie mit Mittelspeck durch. Nun legt man auf den Boden einer Casserolle etwas dünn geschnittenen Speck, legt die Scheiben Kalbfleisch darauf und setzt es wohl zugedeckt auf gelindes Kohlenfeuer, bis sich die daraus gezogene Schü braun ansetzt; dann nimmt man das Fleisch heraus und thut in eine Casserolle einen guten Löffel voll feinen Mehls, daß das Fett etwas braun wird, und gießt, so viel als nöthig ist, halb kochendes Wasser und Schü darauf. Ist dieses dann gut durchgekocht, streicht man es durch ein Haartuch, und thut das Fleisch wieder in die Casserolle, gießt das durchgestrichene darauf, und kocht es gelinde gar mit Champignons, Trufeln, Artischockenböden, feinem Gewürz und einem Gebinde von feinen Kräutern; hernach füllt man das Fett sauber davon ab, drückt aus einer Citrone den Saft daran und richtet es so an.

Man kann auch von dem übrig gebliebenen Kalbsbraten auf dieselbe Art ein Ragout machen.

Kalbfleisch mit Muscheln.

Die Brust zerhaue man in kleine Stücke Wenn man sie zugeputzt hat, passire man sie mit frischer Butter und feinem Mehl, Salz und feinem Gewurz. Nun koche man, wie sonst, Muscheln ab, mit Wasser und Zwiebeln. Wenn die Muscheln gar sind, gieße man das Wasser davon auf's Kalbfleisch und lasse es gar kochen. Wenn es gar ist und die Muscheln aus ihren Schaalen gemacht sind, thue man sie bei dem Kalbfleisch; so es nicht recht legirt ist, ziehe man das Gelbe von 2—3 Eiern an, drücke den Saft einer Citrone dazu und richte es an.

Kalte Brühe.

Man vermische 2 Eßlöffel Oel mit 1 Löffel voll Senf, einer Untertasse voll fein gehackter Zwiebeln, etwas gestoßenen Nelken und Pfeffer mit Zucker, dem Gelben von einigen hart gekochten Eiern, gehackter Petersilie und einem halben Quartiere Kräuter-Essig und rühre Alles gut durcheinander.

Kapaunen zu braten.

Solche müssen sauber gesengt und aufgespielt, dann gut ausgewaschen und inwendig ein Stück Butter hineingesteckt werden. Nun werden dunne Scheiben Speck auf die Brust gebunden, und so am Spieße gar gebraten, doch müssen sie nicht braun werden. Auch ist das Salz nicht zu vergessen, und muß man die gespickten Kapaunen beim Braten sehr in Acht nehmen, daß sie nicht braun werden.

Kapaunen mit Reis.

Diese schneidet man in 4 Stücke und kocht sie mit feinen Sachen gar; dann macht man sie eben so zurecht, wie junge Hühner mit Reis.

Kapaunen mit Austern.

Diese können ganz weiß gebraten werden; dann nimmt man einen Ueberguß von Austern dazu. Auch kann man sie nachdem sie blanchirt sind, kochen und eine Austernbrühe darüber geben.

Kappern-Brühe.

Man macht ein wenig gelbbraunes Mehl und rührt solches mit kräftiger Bouillon oder Schü zur gehörigen Dicke; dann thut man Kappern hinein und ganz wenig Essig. Man kann auch Dragon-, Pimpinell- oder Veilchen-Essig dazu nehmen, welcher Essig immer angenehmer von Geschmack ist.

Karbonade.

Man klopft die Karbonadestücke recht gut, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, kehrt die Karbonade in feingestoßenem Zwieback recht gut um, streut etwas Salz darüber, und läßt sie langsam auf Kohlen gar braten; wenn sie auf beiden Seiten braun ist, giebt man etwas Bouillon oder Wasser dazu. Eben so verfährt man mit Hammel- und Schweinskarbonade.

Kabeljau.

Der Kabeljau wird ausgenommen, gut ausgewaschen und in kaltem Wasser und Salz langsam gar gekocht. Hat man einen langen Fischkessel nebst Heber ist es immer besser, sonst muß

er in Stücke geschnitten werden, dann kann man aber dergleichen große Fische immer eine Stunde vor dem Anrichten kochen, weil das Salz besser durchzieht. Die Leber von diesem Fische ist bei Vielen das Beste. Man giebt hierzu Senf mit Butter oder Petersilienbrühe.

Karautschen, gekochte.

Die Karautschen werden geschuppt, sauber gereinigt, und in Salz und Wasser abgekocht; man kann sie mit einer Butterbrühe, feingehackter Petersilie und Muscatblumen oder auch mit einer Rahm- oder Zwiebelbrühe anrichten.

Karautschen, gebackene.

Man schuppt sie und reinigt sie gehörig, sodann werden sie rein abgetrocknet, Kerben eingeschnitten, mit Salz eingesprengt, und sodann etwas stehen gelassen, hernach abgetrocknet, in Mehl oder gestoßenem Zwieback umgekehrt, und in heißer hellbrauner Butter gebacken. Wenn man sie anrichtet, gießt man Butter darauf und giebt Citronen dabei.

Karpfen, blau gekocht.

Dieselben werden behutsam ausgenommen, zerrissen und in Stücke geschnitten, mit Essig begossen und in kochendem Wasser und Essig, worin gehörig Salz, einige Lorbeerblätter und Charlotten, etwas Nelken und schwarze Pfefferkörner, in einigen Minuten abgekocht; dann behutsam mit der Fischkelle herausgehoben, auf der Schüssel arrangirt und mit ganzer grüner Petersilie sauber garnirt. Geriebener Meerettig, mit Essig, Zucker und Rahm wird dabei gegeben.

Karpfen in Bier gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, gut ausgenommen, zerrissen, in Stücke geschnitten und mit etwas Salz eingesprengt; dann abgewischt, mit geschnittenen Zwiebeln, Nelken und Muscatblumen in so viel Bier, daß die Karpfen bedeckt sind, gar gekocht und dann angerichtet. — Man kann so jeden beliebigen Weißfisch kochen.

Karpfen in Wein.

Wenn die Karpfen gehörig gereinigt sind, trockne man sie ab und kehre sie in Mehl um. Dann wird in einem irdenen Tiegel ein Stück Butter und ein Eßlöffel voll Mehl zusammen gerührt, bis solches gelb wird; dazu giebt man ein halbes Quarter rothen Wein und halb so viel kaltes Wasser während beständigem Umrühren bis zum Kochen. Dann werden einige Nelken, ganzer Pfeffer, etwas gestoßene Muscatblumen, Salz und 2—3 kleine Zwiebeln hinzugethan, worauf der Fisch hineingelegt, gut zugedeckt und langsam, ungefähr eine halbe Stunde, gekocht wird.

Karpfen auf dem Roste gebraten mit Kappernsauce.

Mit diesen wird es eben so gemacht wie mit den Hechten und giebt man sodann die Kappernsauce bei.

Karpfen mit Zwiebeln.

Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, zerrissen, in Stücke geschnitten und ein paar Stunden in Salz eingesprengt, dann abgewischt und in eine breite Pfanne gelegt mit viel kleingehackten Zwiebeln bestreut, nebst einem guten Stück ge-

waschener Butter, gestoßenem Zwieback, Muscatblumen, Wein und Wasser, auch, so es nöthig, noch ein wenig Salz hinzugethan und so verdeckt gar gekocht.

Karpfen, marinirt.

Man zieht die Haut von den Karpfen und löset das Fleisch von den Gräten, schneidet es in fingerlange Stücke, dann beizt man es ein mit Essig, Pfeffer, Salz und Zwiebeln; sind sie genug marinirt, trocknet man sie mit einem Tuche ab, kehrt sie in feinem Mehl um und backt sie recht in frischer Butter. Das gebraucht man, um zu garniren, man kann sie auch mit Essig und Oel allein geben.

Kartoffel zu kochen.

Die Kartoffeln werden, wenn sie gekocht sind, auf einen Durchschlag zum Abtraufeln gelegt, dann setzt man Butter zu Feuer, läßt sie zergehen, thut ein wenig Mehl, Salz und Bouillon daran, schüttet die Kartoffeln dazu, läßt sie eine Viertelstunde damit kochen, und reibt beim Anrichten Muscatnuß daruber.

Kartoffelbrei.

Man schält die Kartoffeln und kocht sie in Wasser und Salz ganz mürbe, das Wasser wird abgegossen, dann ein Stück Butter dazu gethan, und mit einer Keule oder Löffel klein gerührt und Bouillon darauf gegossen, daß es wie ein Brei wird. Beim Anrichten gießt man klein geschnittene und in Butter gebratene Zwiebeln darüber. Man kann auch die Kartoffeln in Wasser und Salz gekocht zu Tisch geben, zu gebratenem oder gekochtem Fisch und dergleichen.

Kartoffel-Fricadellen.

Man reibt gekochte Kartoffeln, nimmt so viel geriebenes Weißbrodt wie Kartoffeln, dann rührt man es mit 3 Eiern, Muscatblumen, etwas geriebener Citronenschaale, Salz, etwas Zucker und etwas Milch an. Formt Fricadellen daraus, kehrt sie in gelbem Zwieback um und backt sie in einer Pfannekuchenpfanne auf gelindem Feuer mit Butter, bis sie braun sind.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt von 9 Eiern das Gelbe, rührt es gut durcheinander, dann 9 Loth gestoßenen Zucker, eine Citrone abgerieben, 1/4 Pfund süße und bittere Mandeln zusammen recht fein gestoßen, ein gutes Pfund feingeriebene Kartoffeln, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und etwas Salz, rührt dies Alles wohl durcheinander und thut die Masse in eine, mit Butter ausgeschmierte und mit Zwieback und fein geschnittenen Mandeln ausgestreute Form, und läßt sie 2 Stunden kochen oder backen. Man giebt gewöhnlich Fruchtsauce dazu.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt große Kartoffeln, schält sie und schneidet sie alsdann in Stücke, kocht sie mit einem Sellerieknopfe, einer gelben und einer Petersilienwurzel und einer Zwiebel recht gar, alsdann nimmt man den Sellerie und legt ihn in die Terrine, nimmt auch die Wurzeln heraus, rührt dann die Kartoffeln durch einen Durchschlag, setzt die Suppe wieder zu Feuer, kocht kleine geschälte Kartoffeln oder kleine Fleischklößchen darin, thut ein gut Stück Butter, etwas Salz, Muscatblüthe und

wenn man will, auch feingehackte Petersilie daran.

Kartoffelgrütze mit Buttermilch.

Man kocht Kartoffeln mit Wasser ganz mürbe. läßt sie ablecken, reibt sie durch einen Durchschlag, rührt dann das Durchgeriebene mit Rahm, Salz und Butter eben und läßt es scharf heiß werden; alsdann richtet man es an und giebt frische Buttermilch darüber.

Kartoffel-Salat.

Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, dann abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, Essig und Oel darauf gegossen, ganz fein gehackte Zwiebeln daran gethan, und Pfeffer darüber gestreut.

Kartoffel-Sago.

Man setzt den Sago mit kalter Milch zu Feuer, thut etwas Citronenschaale und ganzen Canehl dazu und läßt ihn unter beständigem Rühren kochen. wenn er gar ist, thut man Zucker und Salz daran. Man kann ihn eben so mit Bier kochen.

Kerbelsuppe.

Man setzt klare Bouillon zu Feuer, wenn dieselbe kocht, thut man einige Erdäpfel, etwas Sellerie und den fein gehackten Kerbel hinein, wenn dies gut durchgekocht ist, macht man gebranntes Mehl daran statt dessen kann man aber auch die Suppe mit Eiern abruhren, thut Butter. Salz und fein geriebene Muscatnuß dazu und richtet sie über geröstetem Brodte an.

Kirschen zu kochen.

Man schneide die Stiele von frischen Kirschen halb ab, läßt sie mit ein wenig weißem Wein, Canehl, Citronenschaalen und Zucker mürbe kochen und richtet sie dann auf einer Salatiere an. Sollen die Kirschen aber zu Torten gebraucht werden, so muß man zuvor die Steine heraus machen.

Suppe von getrockneten Kirschen.

Auf 3 Personen rechnet man ungefähr ein viertel Pfund Kirschen, stößt solche in einem Mörser fein, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie $1^1/_2$ Stunde kochen, reibt sie alsdann durch ein Haarsieb und bringt sie mit Zucker, Canehl und Citronenschaalen wieder ins Kochen; rührt etwas erweichten Amidam oder Kartoffelmehl daran, oder in Butter geschwitztes Mehl, und giebt sie mit geröstetem Brodte an.

Suppe von frischen Kirschen.

Man setzt Sago mit kaltem Wasser und etwas Canehl aufs Feuer, macht aus den Kirschen die Steine heraus, stößt solche und läßt sie mit einigen Citronenscheiben kochen, streicht dieses durch ein Haarsieb und giebt es zu dem Sago, thut die Kirschen hinein, läßt sie eine halbe Stunde kochen und giebt Zucker und etwas Wein dazu.

Kirschsuppe mit Klößen.

Aus den Kirschen macht man die Steine, setzt sie mit Canehl, etwas Citronenschaalen und den klein gestoßenen Kernen, in ein Läppchen gebunden, zu Feuer, läßt dieses gut zusammen kochen, giebt Zucker daran nebst etwas Wein,

kocht Brod- oder Mehlklöße darin gar, macht die Suppe mit gebranntem Mehl sämig und richtet sie an.

Kirschbrühe.

Man stößt in einem Mörser getrocknete Kirschen ganz fein, thut in eine Casserolle ein Stück Zucker, etwas Semmelkrumen, ganzen Canehl und etwas Citronenschaale, gießt guten Rothwein darauf und läßt es auf Kohlenfeuer gelinde kochen, thut, wenn es kocht, die gestoßenen Kirschen dazu, läßt dieses gut zusammen durchkochen, streicht es durch ein Haarsieb und richtet es warm an

Kohlsuppe.

Der grüne Kohl muß verlesen, gewaschen und in einem Kohleimer ganz klein gestoßen werden, dann thut man ihn in einen Topf, worin man eine Stunde zuvor schon Schweinefleisch gekocht hat, thut einige Hände voll Hafergrütze nebst Salz hinein, auch kann man fein gehackte Zwiebel dazu nehmen. Man kann auch statt des Schweinefleisches geräucherten Speck oder Wurst darin kochen.

Grünen Kohl zu kochen.

Nachdem man den Kohl gehörig verlesen und gewaschen hat, thut man ihn in kochendes Wasser und läßt ihn darin mit Salz abkochen, alsdann wird er auf einen Durchschlag gelegt und gut ausgedrückt; nun läßt man in einer Pfanne Butter und Schweineschmalz zergehen, gießt einige Löffel voll Bouillon dazu, giebt etwas Zucker und eine kleine Zwiebel daran, schüttet nun den Kohl dazu und läßt dies gut zusammen durchschwitzen. Man kann Kastanien dazu geben, oder kleine Kartoffeln

mit der Schaale kochen und sie, nachdem sie abgezogen sind, mit Butter und Zucker braten und darüber geben.

Savojenkohl zu kochen.

Nachdem die losen Blätter abgesondert sind, wird jeder Kopf in 4 Theile geschnitten, gewaschen und in einem Topf, in dem das Wasser springend kocht mit Salz geräumig gar gekocht; dann legt man ihn auf einen Durchschlag, nimmt ein gutes Stück Butter, läßt Mehl darin braten, rührt es dann mit Bouillon eben, thut Muscatblumen und etwas Salz daran und den gut ausgedruckten Kohl dazu, und läßt ihn in der Sauce gut durchkochen.

Savojenkohl mit Rahm.

Wenn der Kohl in Wasser und Salz abgekocht und auf einem Durchschlag gehörig abgeleckt ist, wird er auf einem Hackbrett recht fein gehackt, dann macht man in eine Casserolle gebranntes Mehl, rührt es mit Rahm zu einer sämigen Sauce, thut Muscatblumen und den Kohl hinein und läßt dieses zusammen durchkochen.

Blumenkohl.

Der Blumenkohl muß in reichlich kochendem Wasser mit Salz gar gekocht werden, dann wird er auf einen Durchschlag zum Abtröpfeln gelegt. Man macht eine Rahmsauce wie zum Savojenkohl und giebt sie beim Anrichten darüber.

Sauerkohl zu machen.

Man nimmt große weiße Kohlköpfe und hobelt oder schneidet sie recht fein. Dann thut man in eine Casserolle Butter oder was noch besser,

Bratenfett, schält Borstorpfer Aepfel, schneidet die Häuschen heraus, thut ganzen Kümmel, Essig und etwas Salz hinzu, nebst einem Glase weißen Wein, thut, wenn dieses alles gut kocht, den Kohl hinein und läßt es drei Stunden zusammen schmoren.

Rothen Kohl zu kochen.

Mit dem rothen Kohl wird eben so verfahren, wie mit dem weißen Sauerkohl, nur daß man den Kümmel wegläßt, und statt Weiß-, Rothwein dazu giebt.

Kopf-Salat.

Man schneidet den Salat in Viertel, nachdem die großen Blätter alle zuvor abgebrochen, wäscht ihn und schwenket ihn in ein Tuch wohl aus, damit das Wasser davon kommt; sodann wird er auf eine Salatiere neben einander und das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern darauf gelegt. Nun macht man eine Sauce, rührt das Gelbe von den Eiern mit Provenceöl klein und gießt Essig und Salz, so wie etwas Zucker, so viel als nöthig, darauf, mischt dieses mit dem Salat gut durch und legt beim Anrichten die in Viertel geschnittenen Köpfe oben.

Krabbenbrühe.

Hierzu nimmt man von der Krebs-Coulis und rührt etwas Bouillon und Rahm daran. Wenn man anrichten will, wirft man die abgemachten Krabben dazu.

Krammetsvögel zu braten.

Nachdem sie gepflückt sind, biegt man ihnen die Beine einwärts, man nimmt sie aber nicht

nicht aus, sondern bewickelt sie vorher mit Speck und bratet sie am Spieße gar. Sie werden auf gerösteten Rundstückscheiben angerichtet.

Krammetsvögel mit Aepfel.

Wenn die Vögel gut gesäubert, blanchirt und ausgenommen sind, fricassirt man sie in brauner Butter und Zwiebeln, gießt Bouillon, Essig und Wein darauf und thut feines Gewürz und kleine Rosinen dazu; wenn sie bald gar sind, macht man feines braunes Mehl daran, dann schneidet man Aepfel in Strieme, wie Speck zum Wildprett, thut sie dazu und läßt es mit einander gar kochen. Wenn es wohl legirt ist, richtet man es an und giebt es so zu Tische.

Krebse zu kochen.

Man wäscht sie rein, thut sie in einen Kessel, gießt Wasser darauf, salzt sie und läßt sie eine Viertelstunde kochen; macht inzwischen die Feuerzange glühend und rührt sie damit um, so werden sie viel besser roth. Wenn sie gar sind, gießt man das Wasser ab, und giebt ein wenig Butter dazu, schüttet sie damit um, legt sie dann auf eine Schüssel, garnirt sie mit Petersilie und giebt frische Butter dazu.

Krebse, gebacken.

Man kocht sie, macht die Schaale vom Kopf und Schwanz, so daß der Schwanz am Leibe bleibt, die kleinen Beinchen schneidet man ab; dann macht man einen dünnen Teig von Mehl, Milch, Eiern und Salz, kehrt die Krebse darin um, und backt sie in Butter.

Große Krebse, gefüllt und gebacken.

Man nimmt die größten, die man haben kann, wäscht sie und kocht sie in Wasser und Salz

mit großen Zwiebelscheiben auf, schneidet die kleinen Scheeren davon, nimmt die großen Schaalen davon ab, den Schwanz aber läßt man daran. Darauf macht man ein Ragout von andern würflich geschnittenen Krebsschwänzen, Trüffeln, Champignons, macht eine kleine Fülle, streicht sie auf die Krebse, wo die große Schaale gesessen, macht darin eine kleine Höhle, thut in diese das Ragout, bedeckt sie wieder mit der Fülle, fährt mit dem Weißen vom Ei über die Fülle, tunkt sie sodann in geklopftes Ei, bestreuet sie mit gestoßenem Zwieback, backt sie in Butter gar und belegt sie mit gebackener Petersilie. Zu dem Ragout kann man auch ein gebratenes Rebhuhn nehmen.

Krebssuppe.

Die Krebse werden, nachdem sie gekocht und ausgebrochen sind, mit etwas Butter zerstoßen, darauf mit Suppenkraut und einem Stück Butter geschwitzt, dann mit 1—1½ Löffel voll Mehl ebenfalls ordentlich durchgeschwitzt, nun gießt man einige große Löffel voll Bouillon darauf, thut eine Handvoll Graupen hinein, dann die übrige Bouillon dazu und läßt sie einige Stunden langsam kochen. Nachdem sie durch ein Sieb gegeben, werden die Schwänze hinein gethan, und nach Belieben kleine Semmel- oder Fleischklöße. Für etwa 12 Personen nimmt man 1 Schock kleine oder ein halbes Schock große Krebse.

Krebs-Coulis.

Nachdem sie gewaschen sind, werden sie mit wenig Wasser, etwas Butter und Salz in einem zugedeckten Kessel gar gekocht; dann läßt man sie auf einen Durchschlag wohl abtröpfeln; hierauf wird alles Rothe von den Krebsen abgemacht, die Schwänze und das Fleisch aus den Scheeren ge-

nommen und das Schwämmigte weggeworfen; dann schneidet man von 2 alten Rundstücken die Rinde ab, nimmt die Krumen und ein Viertelpfund Butter, nebst den rothen Schaalen von 40 Krebsen, stößt dieses in einem Mörser so klein wie möglich, thut in eine steinerne Pfanne noch ein wenig Butter, und läßt es eine Stunde mit oben Erwärmtem braten. Hierauf streuet man eine Handvoll Mehl darauf und läßt es mit durchbraten, gießt nach Gutdünken klare Bouillon dazu, doch muß es ziemlich dick bleiben, und läßt es damit durchkochen; dann streiche man es durch ein Haarsieb und setze es an's Feuer, daß es heiß bleibt, aber ja nicht kocht, sonst kömmt die Butter oben; auch kann man noch ein halb Dutzend Krebsen die Galle ausbrechen, selbige in Bouillon gar kochen und zu Vorerwähntem gießen.

Krebsbrühe.

Man setze etwas Krebsbutter auf das Feuer und rühre ganz wenig Mehl dazu, wenn dieses durchgebraten ist, giefe man Rahm darauf und lasse es mit etwas Muscatblumen durchkochen. Wenn man anrichtet, rühre man von der Krebs-Coulis etwas hinzu und lege Krebsschwänze hinein. Wenn man will, kann man statt Rahm auch Bouillon und ganz wenig fein gehackte Charlotten daran nehmen.

Krebs-Pudding.

Von einem halben Schock Krebsen schneidet man die Schwänze ab; nachdem man die Galle herausgenommen hat, wird alles Uebrige gestoßen, alsdann reichlich Milch darauf gegossen und eine Stunde damit stehen gelassen; dann schlage man 5 Eier in die durchgerührte Milch, und lasse es langsam so lange kochen, bis es käset. Dann wird

dieses durch ein Haarsieb gerührt, darauf nimmt man ein gutes Stück Butter, rührt solches zu Schaum, 5 ganze Eier, dazu das Gekös'te, 2 in Milch eingeweichte Rundstücke, etwas Zucker und Salz, alles wird wohl durcheinander gerührt und in die Form gethan. Die Form wird mit Butter ausgeschmiert und mit gestoßenem Zwieback bestreuet; selbiger muß in eine Tortenpfanne mit Wasser gesetzt werden und langsam gar backen; man giebt eine grüne Erbsenbrühe oder auch eine Krabbenbrühe hierüber und richtet ihn dann an.

Kreß-Salat.

Man reinigt und wäscht ihn gut, giebt Essig, Oel und Zucker daran und richtet ihn an.

Küken zu braten.

Man kann die Küken gespickt, auch ungespickt lassen, und nachdem sie sauber aufgespielt sind, mit einem Stück Butter, welches man, wenn man sie an den Spieß stecken will, hineinsteckt, gar braten; auch müssen sie nicht zu oft mit Butter begossen werden, sonst werden sie unansehnlich.

Küken mit Spargel.

Die Küken werden entweder gekocht oder ganz weiß gebraten. Dann werden sie mit rein gewaschenem Spargel blanchirt, in Hühner- oder Ochsenbouillon gar gekocht, mit gebranntem Mehl sämig gemacht, etwas gestoßene Muscatblumen hinzugethan und über die Küken angerichtet.

Küken mit Austern.

Man verfährt mit den Küken, wie oben erwähnt worden ist, und giebt einen Ueberguß von Austern darüber.

Küken mit Erbsen.

Junge ausgepaalte Erbsen werden in Butter geschwitzt, dann wird etwas Hühnerbouillon darauf gegossen, gebranntes Mehl sämig gemacht, etwas gestoßene Muscatblumen und gehackte Petersilie daran gethan und hiermit durchgekocht. Nun werden ausgemachte Kappern darüber gestreut und beim Anrichten über gebratene oder gekochte Hühner gegeben.

Küken mit Krebsen.

Man bratet oder kocht die Küken und macht als Sauce eine Krebscoulis darüber. Man kann auch zu der Krebscoulis etwas Rahm rühren.

Küken in Teig gebacken.

Diese werden auf dieselbe Art, wie junge Hühner in Teig gebacken, zubereitet.

Kürbissuppe.

Man nimmt einen oder mehrere Kürbis, je nachdem sie groß sind, schneidet sie in Stücke und läßt sie mit etwas Wasser in einem irdenen Topf kochen, in welchen man, um vor dem Anbrennen sicher zu sein, einen irdenen Teller unter die Kürbis legt. Wenn sie mürbe sind, so werden sie durch einen Durchschlag gerieben, mit einem Stück Butter, etwas Salz und so viel aufgekochter Milch durchgekocht, bis es gehörig sämig ist. Man kann Reis oder Reisblumen in der Milch mürbe kochen, wenn der Geschmack des Kürbis zu strenge sein sollte, welches schmackhafter ist.

Lachs zu kochen.

Man schneidet den gereinigten frischen Lachs in 2 Finger breite Scheiben, übergießt sie mit

Essig und läßt sie eine halbe Stunde darin liegen. Soll der Lachs warm zu Tische gegeben werden, so nimmt man auf jedes Pfund Lachs eine Handvoll Salz in das Wasser, wenn es kocht, legt man ihn hinein und läßt ihn 9—10 Minuten kochen; soll der Lachs aber kalt angerichtet werden, so darf nicht so viel Salz wie oben genommen werden. Auch wird in das Wasser noch ein wenig Essig oder Weißwein, Basilicum, Lorbeerblätter, Petersilie, Nelken, schwarzen Pfeffer und einige Zwiebeln gegeben. Zu dem warmen Lachs giebt man Essig und geschmolzene Butter, auch kann eine Senf-, Kappern-, Sardellen- oder Austernsauce dazu gegeben werden. Zu dem kalten Lachs giebt man eine kalte Essigsauce.

Lachs auf dem Rost mit Sauerampfer-Sauce.

Den Lachs schneidet man in 2 Finger breite Scheiben, bestreuet sie wie eine Carbonade, bratet sie auf dem Rost gar und hält eine Sauce von Sauerampfer fertig. Hierauf giebt man die Sauce auf eine Schüssel und arrangirt den Lachs oben auf.

Lachsscheiben auf dem Roste gebraten.

Der Lachs wird geschuppt, gewaschen und in Finger dicke Scheiben geschnitten; dann bestreuet man ihn mit Salz, giebt Essig darüber und einige Lorbeerblätter mit dabei, nebst gehackten Zwiebeln. Nach einer Stunde nimmt man die Scheiben aus der Marinade, wendet sie in geschmolzener Butter oder Oel um und bratet sie langsam auf dem Roste. Man kann sie dann mit einer Sardellen-, Kappern- oder Austernsauce anrichten.

Lachsscheiben mit brauner Sauce.

Sie werden, wie eben gesagt, gebraten. Die Sauce wird von gebranntem braunen Mehl, Fleischbrühe, Wein, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Petersilie und dem gehörigen Salze gemacht; dann durch ein Sieb gegeben, etwas Citronensaft daran gedrückt, mit Eigelb sämig gemacht, und darüber angerichtet.

Lachs-Forellen.

Wenn sie gereinigt sind, werden sie mit etwas Salz bestreut, mit Essig übergossen und dann eben so wie der Lachs gekocht. Man muß sich beim Kochen in Acht nehmen, denn sie werden sehr leicht gar. Man giebt Essig und Oel, oder geschmolzene Butter und gehackte Petersilie dabei.

Lachsforellen in Gallerte.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet, wie bei den Karpfen in Gallerte gesagt ist.

Lammbraten.

Man nehme die Hälfte oder ein Viertel vom Lamme, wasche es gut ab, salze es, und lasse es unter fleißigem Begießen mit Butter höchstens eine Stunde braten. Man giebt eine Kraftsauce dazu.

Gefüllte Lammsbrust mit Sauerampfer.

Die Brust füllt man mit Kalbfleisch-Farce, läßt sie in einer Stunde in etwas Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern und eben so vielen Charlotten gar werden. Dann legt man sie auf den gut zubereiteten Sauerampfer und giebt sie zu Tische.

Gefüllte Lammsbrust mit Sardellen-Sauce.

Sie wird mit Kalbfleisch-Farce gefüllt, in kochendem Wasser steif gemacht, gespickt und in einer Braise gekocht. Nachdem nimmt man das Fett davon ab, giebt die Brühe durch ein Sieb und benutzt sie mit zu der Sardellensauce. Man richtet die Brust an und giebt die Sardellensauce darüber. Man kann auch Gurken- oder Kappernsauce dazu nehmen.

Gefüllte Lammsbrust mit Spinat.

Wird eben so wie oben bereitet. Bei dem Anrichten legt man sie auf den gut zubereiteten Spinat. Das Lammfleisch kann man noch mit verschiedenen Saucen geben, als Zwiebelsauce, Kappernsauce u. s. w. Auch kann man es in einer Braise braten und eine der obengenannten Saucen dabei geben.

Lammfleisch mit gelben Rüben.

Selbiges bringe man eben so zu Feuer, wie das eben erwähnte. Wenn es halb gar ist, thue man die Rüben daran. Ist es gar, richte man es an.

Leberwurst.

Das Bauchfleisch, die Nieren, Lungen, Zungen und fettes Schweinefleisch werden gekocht, in kaltem Wasser ausgefrischt, das Schweinefleisch, das Fett und die Schwarte wird, wenn es recht mürbe ist, in kleine Würfel geschnitten, die Zungen werden abgezogen und auch klein geschnitten, die Leber wird roh gehackt und durch einen Durchschlag gerührt, Nieren und Lungen werden auch fein gehackt und nachdem man Wurstkraut, Salz,

fein gestoßenen Pfeffer und Nelken daran gethan hat, mit dem Fett von der Suppe, in welcher Alles gekocht ist, angerührt, dann in wohlgereinigte Schweinsdarmen gestopft, jedoch nicht zu fest zugebunden, und eine halbe Stunde langsam in der Schweinefleischsuppe gekocht. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, taucht sie in kaltes Wasser und legt sie dann zum Abkühlen auf Stroh, sie können auch etwas geräuchert werden.

Linsensuppe.

Sind die Linsen gewaschen und verlesen, so setzt man sie mit weichem kalten Wasser zu Feuer und läßt sie langsam gar kochen; man kocht darin Schweinefleisch, gepökeltes Ochsen- oder Schweinefleisch, einige Zwiebeln, eine Stange Bourree, Sellerie und einige Nelken. Man kann auch die Suppe, wenn sie gar ist, durchrühren und gebratenes Brod dazu geben.

Linsen zu kochen.

Man setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer, wenn sie eine Stunde gekocht haben, gießt man das Wasser ab und gießt kochendes Wasser oder Bouillon darauf, thut etwas Sellerie, fein gehackte Zwiebeln und ein Stück Butter daran und läßt sie hiermit vollends gar kochen, dann macht man braunes Mehl und Salz daran, auch Essig kann man daran geben.

Lerchen zu braten.

Wenn die Lerchen gepflückt und gesengt sind, werden die Beine eingebogen, dann auf einen dünnen hölzernen Spieß gesteckt und langsam auf dem Rost über Kohlen gebraten. Während dem Braten bestreicht man sie mit Butter, die Köpfe

werden in Butter braun gebraten Man läßt beim Anrichten die Spieße darin stecken.

Lerchen-Ragout mit Schinken.

Von magerem Schinken schneidet man dünne Scheiben, klopft sie und legt sie mit den blanchirten Lerchen in ein Geschirr und läßt Beides mit frischer Butter rothbraun werden; dann giebt man braunes Mehl, feine Kräuter, Gewürz, Moufferons, einige Zwiebel und etwas Salz daran, gießt starke Bouillon darauf und läßt es wohl zusammen durchkochen. Wenn man das Ragout anrichtet, giebt man Citronensaft daran.

Makronen-Pudding.

Ein halbes Pfund Makronen kocht man in einem Quartier süßer Milch zu Brei, läßt ihn kalt werden und giebt dann 6 Loth zu Schaum gerührter Butter, 6 Loth geriebenen Zucker, 16 Eidotter und nach Belieben etwas Vanille hinein, das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gethan. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen.

Makreelen.

Frische Makreelen zu kochen.

Nachdem die Makreelen ausgenommen, rein abgewaschen und ein oder zweimal durchgeschnitten sind, werden sie mit ein wenig Salz abgekocht und mit geschmolzener Butter und Petersilie gegeben, oder mit Senf und Butter.

Geräucherte Makreelen, gebraten.

Diese werden mit Butter bestrichen, und auf dem Roste unter fortwährendem Begießen mit Butter langsam gebraten.

Manna mit Milch.

Man läßt ein Quartier süße Milch kochen, thut 5 Loth in Milch eingeweichte Manna hinein, giebt etwas Zucker, Butter und etwas Rosenwasser dazu und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis es sämig wird. Man macht es eben so mit Gries, Reisblumen und dgl.

Mandelsuppe.

Man läßt ein Quartier Wein und die Schaale von einer Citrone zusammen aufkochen, stößt ein Viertelpfund Mandeln mit etwas Rosenwasser recht klein, rührt sie mit kaltem Wein eben und thut es zu dem kochenden Wein, nebst geriebenem Zucker, dann rührt man es wohl durcheinander und läßt es gar kochen; dann nimmt man von 8 Eiern das Gelbe, schlägt es klein, läßt die Suppe etwas abkühlen, thut die Eier dazu, setzt sie wieder zum Feuer und rührt sie so lange, bis sie wieder zu kochen anfängt; dann nimmt man sie geschwind vom Feuer und gießt sie in die Suppenterrine. Man giebt Zwieback oder gebratenes Brod dazu.

Mandel-Pudding.

Ein halbes Pfund süße und ein viertel Pfund bittere Mandeln werden so fein als möglich gestoßen, dazu werden die Krumen von 3 Klöben gerieben, ein halbes Quartier guten Rahm, das Gelbe von 12 Eiern, nebst drei viertel Pfund gestoßenem Zucker, einem Löffel Rosen- und einem Löffel Canehlwasser, dann wird dies Alles mit einem halben Pfund geschmolzener Butter gut durch einander gerührt. Nun wird von 12 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und gleichfalls dazu gerührt. Ist die Form gehörig bestrichen und ausgestreut, so thut man die Masse hinein

und läßt den Pudding in einer Tortenpfanne 2 Stunden in Wasser kochen, unten und oben Feuer. Man giebt eine Rahm- oder Fruchtsauce dazu.

Mandelklöße.

Zu 8 Loth süßen Mandeln nimmt man 10 Stück bittere und stößt sie zusammen recht fein, rührt alsdann 4 Eier, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter und 5 Loth Semmelkrumen dazu, schmiert die Tortenpfanne mit Butter aus, legt die Klöße hinein und läßt sie bräunlich backen.

Mark-Pudding.

Man nimmt zu einem Pfund Weißbrod, 3 viertel Pfund gehacktes Ochsenmark, ein halbes Quartier Rahm, ein halb Pfund Zucker, eine halbe Citrone abgerieben, 12 Eidotter, Salz, ein wenig Muscatnuß und den Schnee von 12 Eiern, rührt dies wohl unter einander und läßt die Masse in einer Form fünf Viertelstunden backen. Dazu giebt man eine Weinsauce.

Märkische Rüben.

Man nimmt die kleinsten, weil es die besten sind, schabt sie recht rein und wäscht sie sauber mit kaltem Wasser ab, läßt sodann ein gutes Stück Butter in einer Casserolle kochen und thut einige Löffel gestoßenen Zucker dazu, daß es recht braun wird, giebt dann die gewaschenen Rüben dazu, schüttet sie recht gut um, läßt sie gelbbraun werden, gießt Bouillon dazu und läßt sie gar kochen; man kann sie auch in Wasser oder auf Schweinefleisch kochen, so bleiben sie weiß; dazu muß aber etwas weißgebranntes Mehl

gerührt werden. — Auf dieselbe Art kocht man auch Budfeldsche Rüben, wie auch die gelben Rüben und die sogenannten Steckrüben.

Meerrettigbrühe.

Der Meerrettig wird fein gerieben, man thut ihn alsdann in einen reinen Topf, nebst einer Handvoll geriebener Semmel, giebt gute starke, jedoch weiße Bouillon darauf und läßt sie fest zugedeckt gelinde kochen. Wenn man anrichten will, thut man eine Handvoll gut gewaschener Corinthen daran und ein gutes Stück Butter mit Mehl und läßt es zusammen nur einige Male aufwellen.

Mehlklöße.

Man läßt Butter und Wasser in einem Topf zusammen kochen, schüttet das Mehl in ein Gefäß, thut etwas Salz dazu, rührt sie mit dem kochenden Wasser und der Butter an und rollt sie dann in springend kochendem Wasser.

Mehlsuppe.

Man setzt so viel Milch, wie man will, zu Feuer; rührt das Mehl mit kalter Milch eben und thut es in die kochende Milch, läßt es dann so lange kochen bis es dicke wird, thut ein wenig Salz dazu und streuet beim Anrichten Zucker darüber.

Mehl-Pudding.

Der Mehlpudding wird eben so angerührt wie die Mehlklöße, man thut nur noch Rosinen, Corinthen, etwas abgeriebene Citronenschaalen, Canehl und gestoßenen Zucker hinzu und kocht ihn in einer Serviette 2 Stunden. — Diesen

Pudding wird bei Pöckelfleisch oder Rauchfleisch gegeben.

Mettwurst.

Man sucht aus einem frisch geschlachteten Schweine das sogenannte beste Mettfleisch heraus, und hackt es mit etwas Speck recht fein; dann schneidet man (zu etwa 8 Pfund magerem Mett) 5—6 Pfund frischen Speck in ganz feine Würfeln, mengt dieses mit etwas Wasser und Rum durch, nimmt reichlich Salz, ganz wenig gestoßenen Salpeter und gequetschten schwarzen Pfeffer dazu, hackt dieses Alles zusammen recht gut durch und läßt es so einen Tag stehen. Dann stopft man es recht gut und fest in gereinigte Fettdärme oder in kleine Schweinsblasen und läßt selbige eine Nacht so liegen. Den andern Tag muß man sie nachstopfen und mit einer großen Nadel etwas prickeln, damit die etwaige Lüft daraus geht, bindet sie alsdann recht gut und fest zu und hängt sie 3—4 Wochen in den Rauch, nach dieser Zeit aber in eine kühle Trockenkammer.

Milchklöße.

Man kocht ungefähr 2—3 Quartier Milch wenn sie kocht, setzt man Brodklöße hinein und macht die Milch mit Mehl sämig, oder rührt sie mit Eier ab und thut beim Anrichten etwas Zucker hinzu.

Milchsuppe mit Brodklößen.

Die Milch wird mit etwas Canehl, Citronenschaale und ein wenig Salz aufgekocht. Die Brodklöße, wozu Corinthen genommen werden, läßt man in der Milch gar kochen. Man kann auch die Milch mit Eigelb abreiben und Zucker angeben.

Milchsuppe mit Mehlklöße.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet, und läßt man die Mehlklöße in der Suppe gar kochen.

Mock-Turtle-Suppe.

5 Pfund mageres Rindfleisch, ein halbes Pfund Schinken in Scheiben geschnitten, werden auf beiden Seiten gelbbraun geschwitzt, giebt 2 Eßlöffel voll Mehl dazu und so viel zur Bouillon, als man Suppe nöthig hat, auch einige Zwiebeln und eine kleine Handvoll schwarzen und Nelkenpfeffer; läßt dies 3—4 Stunden langsam kochen, nimmt das Fett ab, gießt es durch ein Sieb und giebt 2 Ochsengaumen, 2 Schweser, 1 Kalbszunge, alles in kleine Stücke geschnitten, dazu, (man kann statt dessen auch einen klein geschnittenen Kalbskopf nehmen) läßt dies noch etwas kochen und giebt 1—2 Glas Madeira daran. Man kann auch Fleischklöße darin machen.

Morcheln-Brühe.

Die Morcheln werden in kleine Stücke geschnitten, recht rein abgewaschen, die Stiele abgeschnitten und in kräftiger Bouillon gar gekocht. Zuletzt wird etwas braun gebranntes Mehl daran gerührt und ein paar Löffel Coulis dabei gegeben. Je nachdem der Braten ist, wozu sie gegeben werden soll, wählt man die Coulis, und in Ermangelung deren, nimmt man von dem Braten, wo sie bei soll, die Schü. Mit getrockneten Trüffeln verfährt man eben so, nur müssen sie vorher in Wasser etwas weichen, daß man den braunen Rand abschneiden kann.

Muscheln zu kochen.

Wenn die Muscheln rein gewaschen sind, werden sie in etwas kochendem Wasser, worin man Salz und eine ganze Zwiebel gethan, gut zugedeckt und gar gekocht; wenn sie steif sind, so sind sie gut. — Wenn giftige Muscheln dazwischen sind so wird die Zwiebel schwarz, wenn das aber nicht ist, so werden sie auf eine Serviette oder Schüssel gelegt, und eine Brühe von Butter, Weinessig, Wasser, Zucker und gestoßenem Pfeffer gekocht und mit dem Gelben vom Ei abgerührt, beigegeben. Auch giebt man Provenceöl, Weinessig und Pfeffer dabei.

Muschelsauce.

Man bricht eine Mandel Muscheln aus den Schaalen und hackt sie klein. Ferner macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl, thut die gehackten Muscheln dazu und giebt Bouillon darauf, läßt solches eine Weile zusammen kochen und streicht es durch ein Haarsieb. Hierauf kocht man ein halbes Schock Muscheln ab, macht die Bärte davon, thut die Muscheln in die Sauce, läßt diese noch einmal aufkochen, schärft sie mit Citronensaft, legirt sie mit 2 Eidottern und richtet sie an.

Neunaugen, marinirt.

Man bestreue sie lebendig mit einer Handvoll Salz, lasse sie darin sterben, trockne sie rein ab, bestreiche sie mit Butter und brate sie auf dem Roste braun; dann legt man sie in einen steinernen Topf, oder in ein Glas, und streuet Lorbeerblätter, ganze Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz dazwischen. Auf ein halbes Schock Neunaugen rechnet man 1 Quartier Essig und von dem Gewürz zusammen 1 Loth. Die Neunaugen werden mit einem Pfundstücke beschwert und auf

zugedeckt; nach 24 Stunden nimmt man das Gewicht wieder ab und bindet das Glas oder den Topf mit einer Blase, oder noch besser, mit Wachs-Papier zu. Man kann sie sehr lange aufbewahren.

Nieren-Pudding.

Von einem Kalbsbraten nehme man die Nieren und den Mürbebraten, der darunter sitzt, mit noch etwas von dem mürbesten Fleisch und dem Fett, nach Gutdünken, dazu. Dieses wird fein gehackt und angerührt mit einem geriebenen Kläven; dann nehme man ein Ei mit dem Weißen und von 2 Citronen die Schaalen und den Saft, nicht zu wenig Cardamom, etwas feingestoßene Mandeln, Succade, Zucker und etwas Salz. Dieses wird mit Wein angerührt, dann in die Pfanne Butterteig gelegt, die Masse hineingegossen und abgebacken.

Nudeln-Suppe.

Man thut die Nudeln in kochende Milch, läßt sie gut durchkochen und giebt etwas Salz, Zucker und Canehl dazu. Auch kann man die Nudeln in Fleischsuppe kochen.

Ochsen-Caldaunen.

Man nimmt Caldaunen, kocht sie gar und schneidet sie in Handbreite Stücke, schlägt etliche Eier aus und klopft sie; dann kehrt man die Caldaunen in den Eiern um, bestreuet sie mit Mehl und giebt ihnen hernach in brauner Butter Farbe. Wenn sie angerichtet sind, giebt man eine Senfsauce dazu.

Ochsenmagen, gefüllt.

Der rein gemachte Ochsenmagen wird erst eine Weile in Wasser und Salz gekocht, dann ausgekühlt und mit einer, von Rahm, Eiweiß, Brodkrumen, Speck oder Mark, Petersilie, Gewürz und Salz gemachten Fülle angefüllt, zusammengenähet und erst halb mit Ochsenfett gebraten, hernach thut man ihn wieder in erst gekochte Brühe und läßt ihn vollends gar kochen.

Ochsen-Nieren zu braten.

Die Nieren werden erst in kurzer Fleischbrühe gekocht, dann in dünne längliche Schnitte geschnitten, klein geschnittene Zwiebeln, Muscatblumen und Pfeffer darunter gemengt, in heiße Butter gethan, geröstet und warm aufgegeben. Man kann auch, nachdem sie gekocht und geschnitten sind, eine Austernbrühe darüber geben.

Ochsenwurst.

Man hackt 8 Pfund Ochsenfleisch ganz fein, dann schneidet man 1 Pfund Nierenfett und 3 Pfund Schweinsfett in ganz kleine Würfel, rührt dieses mit kaltem Wasser durch, daß es schmiedig wird; dann thut man gestoßenen Pfeffer, Nelkenpfeffer und gehörig Salz dazu, rührt es damit durch und läßt es 24 Stunden so stehen; dann wird es in Ochsendärme gestopft, zugebunden und eingesalzen. Auch wenn man einige, nachdem sie 8 Tage in Salz gelegen haben, räuchern will, halten sie sich sehr lange. Wenn man sie kochen will, wäscht man sie gut ab, setzt sie mit kaltem Wasser unzugedeckt zu Feuer und läßt sie langsam kochen. Sie schmecken besonders gut in braunem Kohl oder märkischen Rüben.

Ochsenzunge.

Die frische Ochsenzunge setze man recht früh ans Feuer, salze und schäume sie ab, dann thue man Nelken, Pfeffer und ganzen Ingber daran. Wenn sie gar ist, so gieße man die Brühe ab, welche man zur Suppe nehmen und Graupen darin kochen kann: von der Zunge zieht man die Haut ab und macht folgende Brühe dazu: man bratet Butter in einem Tiegel, thut Mehl darin und rührt sie so lange um, bis sie ganz braun ist; dann macht man Citronenscheiben und Schaalen dazu, wie auch etwas Wein, gekochte Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen und giebt es über die Ochsenzunge an.

Omelette.

Man schlägt Eier, Milch, Salz und ein wenig Muscatnuß gut durch einander, macht Butter in einer Eierkuchenpfanne heiß, läßt die Eier darin herumlaufen, schlägt sie mit einem Messer von beiden Seiten über, daß die Omelette recht eckig und nicht zu dünne wird; man muß sie nicht zu braun machen und beim Anrichten die unterste Seite oben kehren.

Orangenbrühe.

Man mache etwas braunes Mehl und dann braune Bratenbrühe dazu; nun schneide man die Schaale von einer Orange ganz fein und koche alles zusammen, beim Anrichten giebt man dann noch den Saft einer Orange daran. — Diese Brühe wird zu gebratenem Geflügel gegeben.

Orangen-Pudding.

Man nehme ein halbes Pfund gemahlene Mandeln, ein Pfund eingemachte bittere Pom-

meranzenschaalen in Stücke geschnitten, 4 gestoßene Zuckerzwieback, ein halbes Oessel Rahm, etwas geschmolzene Butter, ein wenig Cardamom, Canehlwasser und geriebene Citronenschaalen, nebst etwas Zucker; ist solches zusammen gerührt, so wird die Form mit Butter beschmiert, der Teig hineingelegt und in einer Tortenpfanne, worin kochendes Wasser ist, langsam gebacken. Beim Anrichten giebt man eine Citronensauce dazu.

Perlgraupensuppe.

Man nimmt Perlgraupen mit so viel weichem Wasser, wie erforderlich ist; dann nimmt man ein Stück Canehl, die Schaale und den Saft von einer Citrone dazu. Dieses läßt man so lange kochen, bis die Perlgraupen gar sind; dann nimmt man nach Gutdünken weißen Wein und Zucker. Will man Corinthen daran machen, so müssen sie gut gewaschen werden; auch kann man von einiger Eiern das Gelbe daran machen. Reis und Graupen mit Wein wird auf dieselbe Art gemacht.

Petersiliensauce.

Man macht weißgebranntes Mehl, rührt es mit kochendem Wasser an, thut etwas Salz und feingehackte Petersilie daran und läßt es zusammen aufkochen, jedoch nicht zu lange, sonst wird die Petersilie gelb.

Pfannekuchen.

Das Mehl thut man in eine große Schüssel oder Kumme, streuet etwas Salz darauf, nimmt auf ein Pfund Mehl 3 Eier, schlägt sie klein und thut sie zu dem Mehl, dann rührt man die Pfannekuchen mit kalter Milch, Buttermilch und auch mit Bier und Wasser an. Alsdann läßt man

jedesmal ein Stück Butter in der Pfanne schmelzen, macht nach Belieben Teig in die Pfanne und thut auch beim Umkehren des Pfannekuchens ein Stück Butter darunter. Man kann sie so abbacken, oder auch Bickbeeren in den Teig streuen und abbacken.

Pfannekuchen mit Kirschen.

Diese werden eben so gemacht; die Stengel und Steine nimmt man von den Kirschen und streuet sie dann über den in der Pfanne gegossenen Teig.

Pfannekuchen mit Aepfeln oder Birnen.

Man verfährt damit, wie eben erwähnt, die Aepfel oder Birnen werden abgeschält, in Scheiben geschnitten und wenn sie nicht sehr mürbe sind, in Butter geschwitzt und dann in die Pfanne auf den Teig gelegt.

Pfannekuchen mit Bestlock oder Schnittlauch.

Der Teig wird eben so gemacht, der Bestlock gewaschen und ganz fein gehackt über den Teig gestreuet und so gebacken.

Pfannekuchen mit Fleckheeringen.

Satt Aepfeln oder Birnen schwitzt man Fleckheeringe, Kieler Bücklinge oder Strohbücklinge, dann legt man, ehe der Pfannekuchen umgewandt wird, die von den Gräten gemachten Bücklinge in den Teig, nur muß man sich hüten, daß man nicht zu viel Salz in den Teig wirft.

Pfannekuchen von Zwetschen.

Werden eben so wie Kirschpfannekuchen be-

reitet, es ist jedoch besser, wenn von den Zwetschen vorher die Haut abgezogen ist.

Pfannekuchen mit Speck.

Man schneidet Speck in kleine Streifen, läßt dieses in einer Pfannekuchenpfanne mit ein wenig Butter etwas schwitzen; dann füllt man etwas mehr Teig wie zu den übrigen in die Pfanne, thut den Speck darüber und läßt ihn so gar backen.

Pfannekuchen von Buchwaizenmehl.

Man nimmt recht gutes trocknes Buchwaizenmehl, rührt es mit lauwarmer Milch an und nimmt zu einem Pfunde höchstens 3 Eier, Salz und wohl 4 Löffel voll guten Gest oder Hefen von Weißbier, und läßt es zugedeckt eine Stunde in warmer Asche gehen; dann schmelzt man in der heißen Pfannekuchenpfanne Butter, gießt, ohne viel zu rühren, den Teig dünne in die Pfanne und backt ihn auf nicht zu schnellem Feuer langsam gar.

Pflaumen, gestobt.

Die Pflaumen werden der Länge nach aufgeschnitten, die Kerne herausgemacht, und mit gestoßenem Zucker, Citronenschaalen und Canehl gar geschmort.

Plum=Pudding.

Man nehme 3 Viertelpfund geschmolzene Butter, 3 Viertelpfund geriebene Semmel, 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, 3 Viertelpfund Rosinen, 3 Viertelpfund Corinthen, die Schaale von einer Citrone abgerieben, eine halbe geriebene Muscatnuß, etwas Canehl, Ingber und Nelken-Pfeffer feinge-

stoßen und mit 2 Löffel voll geriebenen Zucker vermischt, dann 9 Eidotter und 2 Tassen voll Milch hinzugethan, und alles recht lange nach einer Seite gerührt. Nun gieße man 2 Weingläser voll guten Rum hinzu und fahre fort zu rühren, dann wird das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und hinzugethan. Alsdann wird die Form mit Butter ausgestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, die Masse in die Form gethan und 4 Stunden gekocht. — Will man den Pudding anrichten, so gieße man Rum über denselben und auf die Schüssel, zünde ihn an und trage ihn brennend zur Tafel.

Pommeranzenbrühe.

Man schneide die Schaale von einer oder mehreren Pommeranzen ganz fein in kleine viereckige Stücke, koche alsdann Zucker, wie man zum Einkochen der Früchte gebraucht, lasse die klein geschnittenen Schalen darin mürbe kochen, gieße alsdann ein Glas guten weißen Wein dazu und lasse es damit kochen, bis es wieder sämig wird.

Pastinakwurzeln.

Solche werden, nachdem sie reingeschabt sind, wenn sie groß sind, in Strieme geschnitten, wenn sie jung sind, bleiben sie ganz, in Wasser gar gekocht und mit Bouillon, weiß gebranntem Mehl, Petersilie und Butter gestobt. Man kann die Wurzeln auch auf Schweinefleisch gar kochen.

Potage.

Potage ist eine Suppe von kräftiger Brühe oder Coulis, in welcher allerhand Speisen insgemein zum ersten Essen zubereitet werden. Man nimmt Potage auch an allerlei, es sei Rind-, Kalb-, Hammel- Hühner- Kapaunen- oder dergleichen

Fleisch, alles allein, oder mehrere Arten zusammen, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, allerlei Kräutern oder Wurzeln gekocht, zuweilen mit Morcheln, Eiern, Klößen, Krebsen u. s. w. verbessert, welche bei der Mahlzeit zuerst aufgetragen werden.

Preßkopf.

Man nimmt Rindskopf und den Hals, ein Pfund schönes Schweinefleisch vom Rücken und Rindsfüße und kocht dieses zusammen gar, putzt solches sodann sauber ab und legt es in kaltes Wasser; nachdem die Knochen sorgsam herausgebrochen sind, schneidet man es in Stücke, das Schweinefleisch in Würfeln und das Fleisch vom Kopf und Halse ganz klein, schüttet dieses zusammen in einen großen Topf und thut gehackte Citronenschaalen, Mandeln, Stacien, Zwiebeln, gestoßene Nelken, Pfeffer, Muscatblumen, Basilicum und Salz dazu, gießt von der Brühe, worin alles gekocht ist, darauf, jedoch nur so viel, daß es auf wenig Kohlen durchkochen kann. und rührt es behutsam um, daß es nicht anbrennt. Dann legt man in eine tiefe Schüssel eine in Essig getauchte Serviette, thut das Fleisch hinein, bindet es in der Serviette so fest wie möglich zu, und preßt es zwischen 2 Brettern, die aber keinen Geruch haben müssen. Wenn man davon gebrauchen will, schneidet man es in Scheiben und giebt Essig, Pfeffer und Oel daran.

Puter oder Kalekuten.

Solche werden eben so gebraten oder gekocht wie Kapaunen.

Puter, gefüllt, mit Ueberguß.

Wenn selbigem die Haare abgesengt worden sind, macht man die Haut auf der Brust sauber

los, und zieht behende den Brustknochen mit dem Fleische heraus, macht davon eine feine Farce und füllt den Puter wieder damit an; nachher giebt man ihm am Spieße Couleur, thut ihn in ein sauberes Geschirr und kocht ihn mit feinen Sachen und Bouillon gar.

Puter mit Champignon-Ueberguß.

Man bratet denselben, kocht dazu eine Sauce von Champignons, Hahnenkämme und in Stücke geschnittenen Artischockenböden. Den Rand derselben garnirt man mit gebackenen Schwesern und drückt beim Anrichten den Saft einer Citrone daran; auch giebt man eine Austernbrühe dazu.

Quappen.

Selbige werden ausgenommen, die Haut abgezogen, in runde Scheiben geschnitten und gut gereinigt; dann legt man sie in Rahm, giebt frische Butter, feines Gewürz und Salz daran, setzt sie an's Feuer und läßt sie kochen, bis die Sauce sämig wird, und richtet sie dann proper an.

Quappen zu braten.

Man reinigt sie, schneidet sie in Stücke, kehrt sie in Mehl oder Zwieback um und läßt sie in einer Pfanne in Butter gar braten.

Quappensuppe mit Milch.

Die Quappen werden gut gereinigt, die Haut abgezogen und dann eine Zeit lang in Salz gelegt; dann kocht man Milch auf, giebt etwas gestoßenen Pfeffer und Muscatblüthe, nebst ein wenig Butter daran, und läßt die wieder abgewaschenen und in Stücke geschnittenen Fische mit kleinen Brodklößchen zusammen gar kochen.

Rahmbrühe.

Zu dem aufgekochten Rahm rührt man etwas feines Mehl, thut Muscatblumen und Butter dazu und läßt es gut kochen; zuletzt rührt man etwas Gelbes vom Ei dazu.

Rauchfleisch.

Dieses wird mit warmem Wasser gut abgebürstet und rein abgewaschen. Sodann thut man es in einen eisernen Grapen und füllt so viel kaltes Wasser darauf, daß das Fleisch bedeckt ist und setzt es vor dem Gebrauche 3—4 Stunden vorher auf's Feuer, beim Kochen muß das Fleisch fortwährend vom Wasser bedeckt sein. Wenn es gar ist, läßt man es vor dem Anrichten noch eine Stunde in dem Wasser stehen, weil es dadurch saftiger bleibt. Beim Anrichten putzt man es von der schwarzen Haut ab und garnirt es mit Petersilie.

Rebhühner zu braten.

Wenn selbige gepflückt und ausgenommen sind, werden sie aufgespielt und wie Küken gespickt, dann am Spieße mit Butter begossen und gebraten.

Rebhühner mit Sauerkohl.

Man schneidet weißen Kohl vor der Hand ganz klein und thut ihn in eine Casserolle mit einem guten Stück Butter, Kümmel, Pfeffer, etlichen Scheiben vom Schinken, und läßt ihn wohl schwitzen; dann gießt man kochendes Wasser darauf mit ein wenig Weinessig und läßt ihn langsam kochen. Zuletzt thut man Wachholderbeeren und abgebratene Rebhuhner dabei; man muß dieses kochen daß kein Fett noch Sauce zu sehen ist und

dann anrichten. Man kann auch eingemachten oder Magdeburger Sauerkohl dazu nehmen.

Rebhühner en Ragout.

Man bratet diese sauber ab, hauet die Brust und die Keulen in mäßige Stücke und macht von dem Rücken eine Coulis; dann passirt man die Rebhühner mit Braise, Fett, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, Zwiebeln und ein wenig Mehl, gießt die Schü mit einem Glase Wein darauf und läßt solches geschwinde einkochen, gießt hernach die Coulis darauf mit einer Citronenscheibe und ein wenig Knoblauch und läßt es damit mitoniren. Wenn man es anrichtet, thut man Citronensaft und eine gehackte Sardelle dabei.

Rebhühner in Wein.

Wenn sie ausgenommen und sauber gewaschen sind, legt man sie 2 Tage in weißen Wein, spickt sie hierauf und bratet sie hellbraun. Dann macht man in der Butter etwas Mehl hellbraun, giebt etwas fein gehackte Charlotten dazu und von dem Wein, worin die Hühner gelegen, nebst etwas Bouillon, legt die Hühner wieder hinein und läßt sie darin gar schmoren.

Rehrücken zu braten.

Nachdem der Rehrücken abgehäutet ist, wird er mit feingeschnittenem Speck recht voll gespickt, mit einem in Essig getauchten Tuche umwickelt und einige Tage an einen kühlen Ort gelegt. Während des Bratens am Spieße wird er recht fleißig mit Butter begossen, auch bestreuet man ihn beim Salzen mit gestoßenem schwarzen Pfeffer. Wenn er angerichtet werden soll, giebt man zu der unter dem Braten befindlichen Sauce noch

einige Löffel Schü hinzu. Man kann den Rehrücken auch während des Bratens mit saurem Rahm begießen, dann schlägt man ihn aber nicht in ein mit Essig befeuchtetes Tuch. Er wird mit einer Kraft- oder Trüffelsauce angerichtet, oder mit der unter dem Braten befindlichen Sauce.

Reis mit Milch.

Man wäscht den Reis gut und läßt ihn einige Stunden in warmem Wasser stehen und setzt ihn sodann in einem Topf mit ein wenig Wasser zu Feuer, daß er aufquillt; jedoch rührt man ihn nicht und klopft auch nicht auf den Topf. Hierauf hält man kochende Milch in Bereitschaft und gießt davon nach und nach auf den Reis, jedoch so, daß er seine gehörige Dicke behält. Wenn er gar ist, thut man Butter und Salz dazu, und läßt ihn hiermit noch ein wenig kochen. Beim Anrichten streuet man Zucker und Canehl daran.

Rettigsalat.

Man nehme guten Rettig, der nicht hohl ist, schäle und schneide ihn in dünne Scheiben, bestreue ihn mit Salz und lasse ihn eine Weile stehen, dann gieße man das Wasser davon und gebe Essig, Oel und Pfeffer daran.

Rindfleisch, gekocht.

Dies muß langsam mit Salz und nur so viel kochendem Wasser, daß es geschäumt werden kann, kochen, nur muß man es nicht so lange kochen lassen, wie man wohl thut, um Bouillon zu haben, es ist dann viel schmackhafter. Dieses Fleisch kann bei jedem Gemüse gegeben werden.

Rinderbraten.

Nachdem man den Rinderbraten gehörig geklopft

hat, legt man ihn in eine Pfanne, worin man Butter braun gemacht hat, läßt ihn auf der Seite, die oben kommt, braun werden, gießt alsdann Wasser und Salz darauf, auch kann man eine Zwiebel in die Sauce legen. Dann legt man den Deckel darauf und läßt das Fleisch bei oben und unten gelindem Feuer unter öfterem Begießen 3—4 Stunden braten.

Rindfleisch, aufgerollt (Klopffleisch).

Man schneidet Handbreite lange Streifen, von der Dicke eines kleinen Fingers, klopft sie recht gut, streuet Pfeffer und Salz darauf, schneidet kleine Scheiben Speck und legt auf jedes Stück Fleisch ein Stückchen Speck, rollt es auf und bindet es mit einem Faden zusammen. Dann setzt man es mit Wasser zu Feuer, jedoch nicht mehr Wasser, als man zur Sauce haben will, thut einige Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter und etwas Salz daran und läßt es fest zugedeckt gar kochen. Dann macht man braunes Mehl zur Sauce, nimmt die Rollen heraus, schneidet die Fäden ab, legt das Fleisch in eine Schüssel, giebt die Sauce durch ein Sieb und gießt sie darüber.

Rindfleisch mit Aepfeln.

Man mache etwas weißgebranntes Mehl, rühre solches mit Bouillon eben, und koche einige in Scheiben geschnittene Aepfeln darin mürbe; das Fleisch wird in Stücke geschnitten und in der Brühe heiß gemacht. Beim Anrichten kann man ganz wenig Muscatblumen darüber machen, und wenn man will, kann man auch statt Aepfeln Rosinen nehmen und ganz wenig Zucker daran thun.

Rother Reismehl-Pudding.

Man nehme ein halbes Pfund Reismehl, 2 Biergläser voll rothen Johannisbeersaft und 4 Gläser Wasser, eine halbe Citrone auf ein Viertelpfund Zucker abgerieben und etwas Canehl, dies Alles wird unter beständigem Umrühren steif gekocht und in eine porcellanene Form gefüllt, die vorher aber in kaltem Wasser naß gemacht werden muß. Wenn der Pudding kalt ist, so wird er kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel gestürzt. Zur Sauce kocht man ein halbes Quartier Rahm mit Canehl, Rosenwasser und Zucker, rührt dieses mit 4 Eidottern ab und läßt es kalt werden.

Rosinenbrühe.

Es wird ein Pfund Rosinen reingewaschen und in einer beliebigen Menge Bouillon, die zur Sauce bestimmt ist gar gekocht; dann gießt man etwas Weinessig dazu und macht die Sauce mit geriebenem Honigkuchen sämig. Auch kann man statt dessen geriebenes Roggenbrod nehmen und die Brühe mit Nelken, ein wenig Ingber und Citronen würzen. Auch kann man länglich geschnittene Mandeln dazu nehmen.

Rothwein-Sauce.

Man nimmt eben so viel Wein als Wasser und kocht es mit Citronenschaalen, Canehl und Zucker; alsdann macht man die Sauce mit Amidammehl sämig. Man kann diese Sauce auch kalt geben.

Rothe Rüben-Sauce.

Sie werden geschält und roh gerieben, dann setzt man Weißwein darauf und läßt sie eine

Stunde damit stehen, drückt sie sodann durch ein Sieb und kocht sie wie Rothweinsauce.

Ruchen zu kochen.

Man zieht ihnen roh die Haut ab, wäscht sie gut rein und kocht sie in Salz und Wasser gar; dann macht man in einen Topf Butter, Essig, klein gemachten Thymian und Schnittlauch oder Bestlauch, nebst ein wenig weißgebranntem Mehl und rührt es mit Bouillon oder Wasser eben. Wenn dieses gut zusammen durchgekocht ist, richtet man es über die Fische an.

Sago=Suppe.

Der Sago muß mit kaltem Wasser langsam gekocht werden; wenn er weich und dicke ist, nimmt man rothen Wein, Citronenschaalen, Zucker, Canehl und Cardamom, dieses läßt man zusammen kochen, bis die Suppe sämig ist.

Sandarten zu kochen.

Diese werden, nachdem sie gut gewaschen und ausgenommen sind, entweder ganz gelassen oder in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz langsam gekocht und gut geschäumt; wenn sie gar sind, werden sie angerichtet und eine Senf- oder Austernbrühe dabei gegeben.

Sardellenbrühe.

Die Sardellen werden gewässert, ausgegrätet and mit einem Stücke gewaschener Butter ganz klein gehackt, dann macht man etwas braunes Mehl und rührt es mit kräftiger Brühe zur gehörigen Dicke. B'im Anrichten rührt man die Sardellen in die Brühe und richtet sie durch ein Sieb an.

Sauerampferbrühe mit Rahm.

Wenn der Sauerampfer gut gewaschen und verlesen ist, schneidet man ihn gröblich durch und schwingt das Wasser rein heraus. Dann thut man in frische Butter gehackte Champignons, Trüffeln, nebst dem Sauerampfer, und setzt dieses wohl zugedeckt auf gelindes Feuer; wenn der Sauerampfer gut geschwitzt ist, thut man ein wenig Butter mit Mehl dabei, nebst dem Gelben von 3—4 hartgekochten und gehackten Eiern; wenn dieses dann gut durchgerührt ist, giebt man nach Belieben süßen Rahm darauf und läßt es gelinde aufwellen. Wenn die Sauce aufgegeben werden soll, rührt man das Gelbe von 3—4 rohen Eiern mit durch.

Sauce à la Daube.

Man nehme einige von den Gräten abgemachte Sardellen, Kappern, Zwiebeln und Petersilie und hacke alles ganz klein, dann etwas klein gestoßenen Pfeffer, in Würfel geschnittene Citronenscheiben, ein wenig Baumöl und Essig. Dieses wird zusammen durchgemengt und kalt beigegeben; soll sie aber warm sein, so wendet man ganz wenig Mehl in Butter um und rührt sie auf dem Feuer, bis sie warm ist.

Sauerampferbrühe.

Man schwitzt Schinken und Charlotten in Krebsbutter, füllt sie mit brauner Coulis auf, läßt sie einkochen, rührt recht dicken sauren Rahm unter die Sauce, streicht sie durch ein Haarsieb und drückt Citronensaft daran.

Saure Klöße.

Man schneide Weißbrod in Würfel und brate sie in Speckwürfeln braun, lasse sie alsdann

erkalten, thue sie in eine Schüssel, schlage etliche Eier darauf, gieße etwas kalte Fleischbrühe dazu, oder in Ermangelung derselben kaltes Wasser, nebst geriebenem Weißbrod und Salz, rühre alles mit etwas Mehl durch und mache Klöße daraus. Dann setze man Bier- oder Breihan-Essig in einem Schmortopfe auf, wenn er kocht, so lege man die Klöße hinein und lasse sie in dem Essig gar kochen.

Sauerampfer zu kochen.

Wenn der Sauerampfer gut gewaschen ist, kocht man ihn in kochendem Wasser und legt ihn alsdann auf einen Durchschlag, daß er rein abträuft; dann wird er ganz klein gehackt und mit Butter und weißem Wein, nebst Zucker und etwas Cardamom, in der Pfanne gestobt; man kann auch Corinthen daran thun.

Saucissen von Hammelfleisch.

Man schabt aus einer Hammelkeule das feine Fleisch ohne Sehnen und Fett heraus, hackt es mit einem Schneidemesser recht fein, schneidet unter 4 Pfund mageres Hammelfleisch 1 Pfund fetten Speck fein würflich, thut etwas gestoßenen Pfeffer, ein Quart Franzwein, die Schaale von einer Citrone, etwas Kümmel und gestoßene Kräuter dazu, dann rührt man die ganze Masse gut durcheinander und stopft sie fest in enge Schweinsdärme. Wenn man die Würste zum Gemuse geben will, bestreicht man sie mit Butter und bratet sie bei nicht zu raschem Feuer auf dem Roste.

Sauce hachée (gehackte Sauce).

Man hackt einige Chalotten und etwas Petersilie fein, schneidet ein Stück mageren Schinken

in Würfel, wie auch Trüffeln und Champignons. Den Schinken schwitzt man mit etwas Butter, daß er bräunlich wird, gießt Schü daran und läßt Alles mit einander kochen.

Sauerampfer mit Mandelklößen.

Der Sauerampfer wird mit Wein, Corinthen, Butter und hartgekochten und feingehackten Eiern gut zubereitet und auf der Schüssel mit gebackenen Mandelklößchen garnirt.

Schildkrötensuppe.

Nachdem man der lebendigen Schildkröte den Kopf und die Füße abgeschnitten, die Bauchschaale und die Eingeweide ausgeschnitten, wird die Schildkröte in lauwarmes Wasser gelegt, damit das Blut auszieht; nach einer Stunde wird sie in einen anderen Topf gethan, mit 2 Quartier kochendem Wasser begossen und mit einer gebratenen Zwiebel, gelben Wurzel, Petersilienwurzel, einem Selleriekopf, 4 Lorbeerblättern, Salz nach Geschmack, einigen Gewürznelken, Nelkenpfeffer und einem Stückchen Ingber gewurzt und 2 Stunden langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist, dann wird sie aus dem Schilde gelöset, die Haut abgezogen und das Fleisch in mäßig große Stücke geschnitten. Die Brühe wird durch ein Haarsieb gegossen und ein Eßlöffel voll feines Mehl mit einem Stück frischer Butter lichtgelb gebraten, mit der Brühe abgerührt und nach einem halbstündigen Kochen über geröstete Semmelscheiben angerichtet und feingestoßene Muscatblüthen darüber gestreuet. Das Fleisch und die Eingeweide kann man auch als ein besonderes Gericht mit weißem Ragout auftischen.

Schaum-Suppe.

Auf eine halbe Bouteille weißen Wein nimmt man 8 ganze Eier, quirlt selbige kalt mit etwas Zucker und Canehl und setzt es in einem großen Topfe, in welchem es zum Aufsteigen Platz hat, auf das Feuer; es muß aber beständig stark gequirlt werden. Sobald es anfängt, zu steigen, so ist es gar und muß sogleich angerichtet werden.

Schellfisch, gekocht.

Selbige werden ausgenommen, wie der Kabeljau behandelt, in Stücke geschnitten, und in kochendem Wasser und Salz abgekocht. Man giebt eine Petersilien- oder Senfbrühe dabei und ungestobte Kartoffeln.

Schellfische zu braten.

Diese müssen geschuppt werden; den Kopf kann man nicht zum Braten nehmen, nur die Mittelstücke und der Schwanz werden in Salz, Zwieback oder Mehl umgekehrt und in einer eisernen Pfanne, in welcher die Butter in vollem Kochen sein muß, gebraten. Man giebt sie so zu Tisch und auch mit einer Kappernbrühe.

Siropbrühe.

Man nimmt ein wenig Butter, läßt sie auf dem Feuer zergehen und rührt Mehl daran. Wenn dieses kocht, gießt man ein wenig Wasser dazu, nebst ein paar Löffeln voll Syrup und Essig und läßt dieses zusammen kochen.

Schleie in Fricassee.

Nachdem die Schleie wohl gesäubert sind, schneidet man ihnen den Kopf ab und zieht das

Stärke-Pudding.

Man lasse von 2 Quart Milch eine Tasse voll zurück, die abgeriebene Schaale von einer Citrone, eine gute Portion ganzen Canehl, 16 Loth Zucker, 8 Loth süße und 8 Stuck bittere Mandeln werden ganz fein gestoßen und zusammen gekocht. Während dessen rühre man in der zurückgelassenen Milch 10 Loth Stärke an, nehme 10 Eidotter und von 4 Eiern das Weiße, und den Canehl aus der Milch, rühre die Eier ganz behutsam dazu und lasse Alles schnell aufkochen, dann muß sogleich die Stärke dazu gerührt werden. Man probirt die Masse auf einem naßgemachten Teller; wenn sie zusammenhält und sich ganz wegschieben läßt, ist sie gut und dann wird sie in eine, vorher mit kaltem Wasser angefeuchtete steinerne Form gegeben, bis sie kalt wird. — Zur Sauce nimmt man Himbeer-Essig oder auch Rothwein mit Zucker.

Stachelbeeren-Compot.

Nachdem die Stachelbeeren gut ausgesucht, gereinigt und gewaschen sind, übergießt man sie mit kochendem Wasser und schüttet sie auf ein Sieb; dann kocht man nach Verhältniß Wein mit einem guten Theile Zucker, läßt die Beeren damit einkochen, und rührt sie mit Eidottern ab, diese jedoch können auch wegbleiben; darauf nimmt man die Beeren heraus, kocht die Sauce dick und gießt sie darüber.

Stachelbeeren-Compot mit Rahm.

Man reinigt sie gut, setzt sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie gar kochen, jedoch nicht musig; schüttet sie dann auf ein Sieb, damit das Wasser abläuft und kocht dieselben in geläutertem Zucker noch einige Male über. Der süße Rahm

wird mit Zucker und etwas Canehl aufgekocht, mit einigen Eidottern abgerührt und die Stachelbeeren damit umgeschüttet.

Steckrüben braun zu kochen.

Man macht einen guten Theil Butter recht heiß, schüttet etwas gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn braun werden, thut die in feine Streifen geschnittenen Rüben hinzu, streuet etwas Mehl darüber, schwenkt sie damit um, salzt sie ein wenig, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie, bei öfterem Umrühren in 2 Stunden kurz einkochen und richtet sie dann mit kleinen in Zucker gebratenen Kartoffeln an.

Steckrüben zu kochen.

Man kocht sie mit Abfüllfett, gleichviel, ob von Hammel-, Rind- oder Schweinefleisch, kurz ein, wozu man alsdann etwas Mehl mit Essig anrührt, etwas gestoßenen Pfeffer darüber streut und Alles gut durchschwenkt, dann läßt man es noch einmal durchkochen. Man kann auch kleine Kartoffeln mit durchkochen, jedoch bleibt dann der Essig und das Mehl davon.

Steinbutt mit Eiersauce.

Ist er ausgenommen, so läßt man ihn eine Stunde in kaltem Wasser liegen, setzt ihn dann mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer und läßt ihn langsam gar kochen, desto zarter wird er. Wenn er gar ist, nimmt man ihn heraus und macht die schwarze Haut und die Floßfedern davon (die Fische sind saftiger, wenn man nach dem Kochen die Flossen davon macht) richtet ihn dann auf einer Schüssel an, garnirt ihn mit Petersilie und giebt eine Eiersauce und geschmolzene Butter und Senf dazu.

Steinbutt, gebraten.

Man nimmt ihn aus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet die Floßfedern ab, trocknet ihn ab, nachdem er eine Stunde zuvor in Salz gelegen, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zwieback, und bratet ihn auf einem Roste oder in einer Pfanne unter fleißigem Begießen langsam gar und giebt eine Kappern- oder Sardellenbrühe oder einen Champignon-Ueberguß dabei.

Steinbutt mit Sauerampfer-Sauce.

Man kocht ihn wie zur Eiersauce, hackt Sauerampfer, stößt diesen mit Butter bis er ganz dick wird, macht dann eine Sauce-Blanc, thut beim Abrühren derselben den Sauerampfer dazu und rührt es zusammen durch, ist die Sauce fertig, richtet man den Fisch an und giebt sie darüber.

Stint zu kochen.

Diese werden am Kinnbacken ausgenommen, gut gewaschen und in kochendem Wasser und Salz abgekocht, proper angerichtet und Senf und Butter oder Petersilienbrühe dabei gegeben.

Stint zu braten.

Beim Ausnehmen werden die Köpfe ausgeschnitten; nachdem sie gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie in gestoßenem Zwieback, Salz und Mehl umgekehrt und in Butter über hellem Feuer gebraten.

Stör zu kochen.

Man muß ihn mit einer Bürste reinigen, gut waschen, in Stücke schneiden und auf einen Durch-

schlag legen; dann setzt man ihn mit Wasser zu Feuer, und läßt ihn langsam kochen, schäumt ihn recht gut, wenn er gar ist, salzt man ihn und macht dann folgende Brühe: man thut in einen Topf Wein und Weinessig zu gleichen Theilen, rührt Mehl dazu, Butter und Muscatblumen, läßt dieses zusammen durchkochen, bis es anfängt dick zu werden, und gießt, wenn der Stör angerichtet ist, die Sauce darüber.

Stör in Fricassee.

Man schneidet ihn in kleine Stücke, kocht ihn in wenigem Wasser langsam gar, wenn er mürbe ist, macht man Salz, Muscatblumen, weiß gebranntes Mehl und feingehackte Petersilie daran und rührt dies, wenn es gut durchgekocht ist, mit Eidottern ab.

Stör auf dem Roste gebraten.

Hat man große Störe, so schneidet man sie in zwei fingerdicke Scheiben, sind sie aber klein, so bleiben sie ganz, dann sprengt man sie mit Salz ein, trocknet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, legt sie auf die Roste und bestreicht sie oft mit Oel, bis sie gar sind, brennt Petersilie in Oel, um sie damit zu garniren und giebt, wenn sie angerichtet sind, halbe Citronen dabei.

Stör in Austern-Ragout.

Man schneidet ihn in Scheiben und bestreuet ihn mit Salz, wenn er so eine halbe Stunde gelegen hat, trocknet man ihn, bestreuet ihn mit Mehl und giebt ihm in Butter Couleur; dann giebt man Wein und Wasser darauf, nebst feinem Gewürz, feinen Kräutern und läßt ihn gut damit kochen. Wenn er halb gar ist, thut man einen guten

Theil Austern dabei, ist er gar, so thut man Citronenschü dabei und richtet ihn an.

Stör in Ragout mit Vorschü.

Wird eben so zubereitet, als der vorhergehende, nur anstatt der Austern nimmt man Vorschü oder Stachelbeeren.

Sturensuppe.

Wenn die Sturen gut gereinigt sind, so werden sie in Salzwasser reingewaschen; alsdann macht man Bouillon oder Wasser heiß, rührt weißgebranntes Mehl daran und giebt etwas Muscatblüthe, gehackte Petersilie und Salz dazu; wenn dieses kocht, legt man die Sturen hinein und läßt sie darin gar werden.

Suppe von Savojenkohl.

Man kocht süße Milch und thut den feingeschnittenen Kohl mit etwas Butter, gestoßenen Muscatblumen und Pfeffer hinein. Ist der Kohl gar, so streuet man beim Anrichten Pfeffer und Salz darüber.

Süße Brühe.

Man setzt Rothwein mit einem guten Stück Zucker an's Feuer, thut Citronenschaalen und Canehl hinein, und giebt ungefähr einen halben Eßlöffel voll Weinessig dazu, nebst einigen Gewürz-Nelken und einigen Pfefferkörnern. Dieses läßt man gelinde kochen, bis man sieht, daß es ein wenig dick wird; dann gießt man es durch ein Sieb und hält es warm, bis man es anrichten will.

Sülze von Schweinskopf.

Hierzu nimmt man einen gekochten Schweinskopf, schneidet alles daran befindliche Fleisch in Würfel, vermengt es mit Nelken und Citronenschaalen, Salz, gestoßenem Nelkenpfeffer und schwarzem Pfeffer, giebt alles in eine Blase oder in eine Serviette, bindet sie fest zu und läßt die Sülze eine halbe Stunde gelinde kochen; dann legt man sie zwischen 2 Brettern, beschwert sie mit Steinen und läßt sie eine Nacht darunter stehen Diese Sülze verwahrt man in Salz-Lake. Sie wird in Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel und Pfeffer gegessen.

Spargel zu kochen.

Der Spargel von nicht übermäßiger Dicke ist der Beste. Wenn er gereinigt ist, bindet man ihn in Bündel und kocht ihn in kochendem Salz-Wasser gar. Ist das Wasser davon gelaufen, legt man ihn auf eine Schussel, die Köpfe nach innen, und giebt geschmolzene Butter dazu.

Spargel, gestobt.

Man bricht ihn in drei Theile; wenn er in Salzwasser gar gekocht ist, macht man eine dicke Sauce von Butter, Mehl, ein wenig Salz, Muscatnuß und Fleischbrühe, oder dem Wasser, worin der Spargel gekocht ist, läßt ihn damit durchkochen und richtet ihn gleich an.

Spargel mit Rahm-Sauce.

Man bricht und kocht denselben, wie oben angegeben ist, dann macht man von Butter, Mehl, süßem Rahm, Muscatnuß und Salz eine Brühe, schüttet den abgekochten Spargel hinein.

läßt ihn recht heiß darin werden und rührt einige Eidotter dazu.

Spargelbrühe.

Man nehme ein gutes Stück Butter und so viel Mehl dazu, daß es in der Pfanne kochen kann; kochendes Spargelwasser wird langsam dazu gerührt, doch nicht zu viel, damit die Brühe steif bleibt; dann lasse man sie noch etwas kochen, thue Muscatnuß und, wenn das Spargelwasser noch nicht gesalzen ist, noch etwas Salz dazu, dann wird diese Brühe, nach Verhältniß der Personen, mit einigen Eidottern abgerührt. Sollte die Brühe zu steif sein, so verdünne man sie mit Spargelwasser.

Spinat zu kochen.

Den gehörig gereinigten Spinat kocht man in kochendem gesalzenen Wasser, schüttet ihn dann auf einen Durchschlag, gießt kaltes Wasser darüber, drückt ihn fest aus und hackt ihn fein. Dann schmilzt man einen guten Theil Butter, schwitzt Mehl darin und macht von Fleischbrühe oder Wasser, Salz und Muscatnuß eine dicke Sauce, worin man den Spinat heiß macht, auch giebt man etwas Citronensaft dazu. In der Butter können einige feingehackte Chalotten geschwitzt werden, auch nach Gefallen einige Corinthen hinzukommen. Beim Anrichten garnirt man sie mit Spiegel-Eiern oder auch mit verlornen Eiern.

Spinat mit Rahm.

Wenn der Spinat, wie oben angegeben, bereitet ist, macht man eine Sauce von Butter, Mehl, Salz, Muscatnuß und Rahm, läßt ihn damit kochen und garnirt ihn mit geröstetem Weißbrod oder Spiegel-Eiern.

Spinat mit Kartoffelmuß.

Nachdem derselbe gut gehackt ist, vermengt man ihn mit einem Theile feingemuseter Kartoffeln, zu denen etwas Milch oder Wasser, Fett, Salz und Muscatnuß gegeben ist und stobt ihn gut durcheinander.

Spinat-Pudding.

Man schneidet von 4 Klöben die Rinde ab, und das übrige in dünne Scheiben und weicht sie in Milch ein, jedoch hüte man sich, daß man nicht zu viel Milch daran giebt, weil der Spinat auch etwas Wässerigtes an sich hat. Nun rührt man 8 Loth gute Butter zu Schaum, giebt 10—12 Eidotter, wie auch 3—4 Handvoll abgekochten feingehackten Spinat zu der gerührten Butter und arbeitet dieselbe damit durch, dann giebt man eine gute Portion Muscatblüthe, ein Viertelpfund Corinthen, etwas Zucker, wie auch das geschlagene Eiweiß von 6 Eiern dazu und läßt den Pudding 2 Stunden in einer Form gar kochen. Man giebt eine Krebs- oder Rahmsauce dazu.

Tauben auf dem Roste gebraten.

Wenn sie wohl eingebeugt und blanchirt sind, schneidet man sie in der Fläche ein, doch so, daß die Brust allein und Rücken und Keule an einander bleiben, und oben am Halse muß Beides, Rücken und Brust, bei einander hängen bleiben; dann klopft man sie ganz platt, bestreuet sie und bratet sie auf dem Roste als Cotelettes. Sind sie gar, macht man eine Zwiebelbrühe darüber.

Tauben mit Ueberguß, weiß.

Nachdem sie gut gereinigt sind, thut man sie in eine Casserolle und läßt sie beinahe gar dämpfen;

dann thut man Kalbsschweser, Trüffeln, Moussc-rons, Artischockenboden feines Gewürz und Salz dabei, und passirt sie ein wenig mit Mehl, dann gießt man kochendes Wasser darauf und läßt sie geschwinde gar kochen; hierauf legirt man sie wie eine Fricassee und richtet sie so an.

Tauben mit Ueberguß, braun.

Selbige macht man eben so, wie oben angegeben, und passirt sie braun; dann macht man braunes Mehl dabei und anstatt des Wassers giebt man braune Schü dazu. Wenn selbige wohl legirt sind, richtet man sie an und garnirt sie sauber.

Tauben in Fricassee, legirt mit ihrem Blut.

Wenn man die Tauben schlachtet, fängt man das Blut in Wein, sonst macht man sie in Fricassee, eben so wie Hühner in Fricassee, anstatt der Eier nimmt man das aufgefangene Blut und richtet sie an.

Telltauer Rüben zu kochen.

Man thut am besten, die Rüben kurz vor dem Gebrauche zu schaben, dann läßt man Butter in einem Topfe braun werden, rührt Mehl hinein, thut etwas Zucker hinzu, legt die Rüben hinein und gießt so viel Wasser darauf, daß die Rüben damit bedeckt sind. und läßt sie 1½ bis 2 Stunden kochen.

Trüffelbrühe.

Die Trüffeln werden sauber gewaschen, die Schaalen abgeschält und klein geschnitten, dann mit kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter, Mehl

und etwas kräftiger Brühe verkocht und durch ein Sieb gegossen. Dann werden die Trüffeln in Scheiben geschnitten und in der durchgeriebenen Brühe mit einem Glase rothen Wein gar gekocht.

Türkische Bohnen zu kochen.

Selbige werden, wenn sie ganz fein geschnitten sind, in springend kochendem Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt, dann rührt man weißgebranntes Mehl mit Bouillon ab, thut gehackte Petersilie und ein gutes Stück Butter daran, schüttet die Bohnen hinein und läßt es zusammen durchkochen. Statt der Bouillon kann man auch Rahm nehmen.

Türkische Erbsen.

Wenn sie abgezogen, durchgebrochen und gewaschen sind, werden sie in kochendem Wasser und Salz gar gekocht, dann mit Bouillon, weißgebranntem Mehl, Petersilie und Butter gestobt und angerichtet.

Ueberguß von Castanien.

In einer Casserolle setzt man Butter zu Feuer, läßt sie braun werden und macht Mehl dazu, dann thut man gehackte Zwiebeln, ein wenig in Würfel geschnittenen Schinken und Fleischschü hinzu und läßt es gelinde kochen, hat es genug gekocht, füllt man das Fett oben ab, thut 2 Scheiben von einer Citrone, etwas Pfeffer und hernach geschälte Castanien hinzu; sind die Castanien gar, thut man eine gehackte Sardelle daran und beim Gebrauch ein wenig Weinessig.

Ueberguß von Austern.

Man läßt die ausgemachten Austern in einer Casserolle in ihrer eigenen Sauce steif werden.

Alsdann rührt man weißgebranntes Mehl mit Bouillon oder Wasser ab, die Austern schüttet man auf ein Sieb, giebt die Sauce davon zu der andern, nebst etwas Citronensaft und Schaalen, gestoßenen Muscatblumen und einem guten Stück Butter. Die Austern werden in kaltem Wasser abgewaschen und kurz vor dem Anrichten in die Sauce gelegt.

Ueberguß von Spargel.

Man macht eine Sauce von gebranntem Mehl, Bouillon, etwas Salz und Muscatblumen, bricht den gereinigten Spargel in Stücke und läßt ihn in der Sauce gar kochen. Auch kann man Champignons und Hahnenkämme darin kochen.

Vanille-Sauce.

Gestoßene Vanille wird in ein Stückchen Leinen gebunden; dann setzt man ein halbes Quartier süße Milch auf's Feuer, legt die Vanille hinein und läßt sie eine Weile damit kochen, dann rührt man einen Theelöffel voll Kartoffelmehl mit kalter Milch eben, giebt dies nebst einem Stückchen Zucker daran und legirt zuletzt die Sauce mit dem Gelben von 2 Eiern.

Wachholderbrühe.

Man thut frische Butter in eine Casserolle, giebt etwas feines Mehl, Pfeffer, Muscatnuß, einige Gewürznelken, eine Zwiebel, Salz und Coulis, ein gut Theil gestoßene Wachholderbeeren und ein wenig Weinessig dazu und läßt dies zusammen unter beständigem Rühren ein Mal aufwellen.

Wachteln zu braten.

Wenn sie gepflückt und ausgenommen sind bewindet man sie mit Speck und bratet sie langsam am Spieße gar.

Weinsuppe.

Man nimmt ein wenig Wasser, vermengt klein geschnittene Citronenschaalen, Corinthen, gestoßenen Cardamom, gestoßenen Zucker und geriebenes durchgesichtetes Roggenbrod gut zusammen und läßt es so lange kochen, bis es gar ist und gießt dann den Wein dazu.

Weinbrühe.

Man rührt etwas Mehl in 2 Theile Wein und einen Theil Wasser, giebt Canehl und einige Citronenscheiben daran, und wenn es kocht, etwas Zucker und ausgewaschene Butter. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit Eiern.

Weinschaum.

Hierzu nimmt man, nachdem man viel oder wenig haben will, Eidotter, so viel Eidotter, so viel halbe Eierschaalen voll Wein, dann rührt man dies zusammen auf gelindem Kohlenfeuer, bis es ein recht dicker Schaum wird.

Weißer Gelée-Pudding.

Fünf Kalbsfüße läßt man mit 5 Quartier Wasser 4 Stunden lang, bis zu 1 Quartier einkochen. Tags darauf nimmt man das Fett und den Bodensatz davon, giebt eine Bouteille weißen Wein, 3 Viertelpfund Zucker, den Saft und die Schaale von einer Citrone und Canehl dazu, läßt es bis zum Kochen kommen, rührt es dann

mit dem Gelben von 8 Eiern, was man mit Wasser klein gerührt hat, ab und giebt es durch ein feines Sieb in die mit Zucker ausgestreute Form. Man giebt eine Obst- oder Vanillesauce dazu.

Wildpret-Ragout.

Aus einer Reh-, Hirsch- oder wilden Schweinskeule schneidet man handgroße Stücke und klopft sie recht gut, schneidet sie auf einer Seite und legt sie 2 Tage in Essig mit Gewürz und einigen Zwiebeln. Alsdann kocht man das Fleisch in der Marinade und in brauner Fleischbrühe, wenn es gar ist, nimmt man es heraus und giebt die Brühe durch ein Sieb; setzt sie dann mit dem Fleisch wieder zu Feuer und fügt noch einige Gläser Rothwein, fein geschnittene Champignons, in Scheiben geschnittene Trüffeln, kleine Saucischen und, wenn es nöthig ist, noch etwas Citronensaft hinzu. Dann macht man die Brühe mit braunem Mehl sämig.

Wurzeln zu kochen (gelbe).

Wenn die Wurzeln geschabt und gewaschen sind, setzt man sie mit wenig kochendem Flußwasser auf und läßt sie nebst einem Stück Butter eine Stunde kochen, wenn sie gar sind, giebt man ein wenig Zucker, Salz, gehackte Petersilie und weiß gebranntes Mehl daran.

Zwetschensuppe.

Man bricht die Zwetschen durch, nimmt die Steine heraus, klopft sie klein und bindet sie in ein leinenes Läppchen, setzt sie mit den Zwetschen in kaltem Wasser auf und thut Zucker, Citronenschaale und Canehl daran; wenn dies gut zusammen gekocht hat, giebt man es durch einen Durchschlag,

setzt es wieder auf's Feuer und macht kleine Brodklößchen darin.

Zwiebelbrühe.

Die Zwiebeln werden in Wasser etwas aufgekocht, dann werden sie zugeputzt, damit sie alle gleich groß sind. Dann macht man braunes Mehl, giebt Bouillon darauf, thut, wenn es kocht, feine Kräuter, einige Schinkenscheiben, etwas Pfeffer und die Zwiebeln hinzu; wenn sie gar sind, so giebt man noch einige gehackte Sardellen und ein wenig Weinessig dazu.

Zwiebelsalat.

Man läßt die von ihrer weißen Haut gereinigten Zwiebeln in Wasser gar kochen, nimmt sie dann heraus, blättert alle Blätter ab und gießt Essig und Oel darüber.

Zungen zu braten.

Man kann selbige, wenn sie ausgenommen abgezogen, gewaschen und abgetrocknet sind, ganz lassen oder in Stücke schneiden, etwas einsalzen, in Zwieback umkehren, wie bekannt braten und mit Petersilie garniren. Es ist noch zu bemerken, daß man die Zungenhaut zum Caffeeklären benutzen kann.

Zungen zu kochen.

Diese werden gehörig zubereitet, in Stücke geschnitten und in Wasser und Salz langsam gar gekocht und geschäumt. Man giebt eine Eiersauce oder gekochte Erbsen dabei.

Zungen aufzurollen.

Wenn die Haut abgezogen und das Eingeweide herausgenommen ist, schneidet man bis auf

die Gräten, löset dann das Fleisch davon, so daß von jeder Zunge 4 Stücke kommen, die Seitengräten schneidet man mit einer Scheere ab, dann werden sie abgewaschen und jedes Stück vom Schwanz an aufgerollt, mit Bindfaden umwickelt und wie oben gekocht. Hierüber kann man eine Eiersauce, auch eine Kappernbrühe geben.

Zungen nach spanischer Art.

Man nimmt gebackene Zungen, schneidet sie in Streifen, macht die Gräten auf einem Roste braun und macht eine Coulis davon, gießt weißen Strohwein in eine Pfanne, und thut ein wenig Knoblauch, Baumöl, Nelken, Champignons, Amidam, Pfeffer und Salz daran. Ist die Coulis fertig, thut man etwas dabei, dann die Zungen und setzt es ans Feuer, daß es langsam kocht. Wenn es zum Anrichten fertig ist, thut man eine gehackte Sardelle hinzu.

Pasteten.

Austern-Pastete.

Nachdem man die Pastete groß oder klein haben will, nimmt man eine Anzahl Kalbspriesen, und kocht sie in Butter auf; wenn dieses geschehen ist, giebt man abgekochte Morcheln, gekochte und in Butter geschwitzte Mufferons und Champignons, Butter, gestoßene Muscatblüthe, ein wenig schwarzen Pfeffer, Salz und gute Bouillon dazu, läßt alles ein wenig kochen, thut etwas geriebenes Weißbrod dazu und läßt es kalt werden. Dann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt das

Füllsel in dieselbe und die Austern dazwischen, giebt in die Schüssel bis an den Rand von der Sauce und backt sie mit Blätterteig, bestreicht sie mit Ei und backt die Pastete gar. Es wird eine Kraftsauce dabei gegeben.

Enten-Pastete.

Man schneidet 2 Enten, jede in 4 Theile, macht sie in einer Braise halb gar und läßt sie darin erkalten. Sodann macht man eine Farce von 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Kalbfleisch, 8 Loth Rinder-Nierenfett, 4 Trüffeln, 1 Viertelpfund gewässerten und ausgegräteten Sardellen, Champignons, 8 Loth Butter zu Schaum gerieben mit 4 Eidottern, 2 ganzen Eiern, einigen feingehackten Chalotten in Butter geschwitzt, einer Handvoll geriebenem Weißbrod, etwas geriebener Muscatnuß und Salz, auch einigen Löffeln voll Schü und rührt Alles gut durcheinander. Die Pastete wird von Blätterteig auf einer Schüssel gemacht, mit Eiweiß bestrichen und gar gebackt. Hierbei giebt man eine Kappernsauce.

Fasanen-Pastete.

Man hackt das Fleisch von einem Fasan, einem Kapaun, nebst einem Stücke schieres Kalbfleisch, desgleichen Petersilie, Chalotten, Champignons, Mufferons, Kalbspriesen (Schweser), Schinken und rohen Speck. Das Quantum von dem Kalbfleisch und den übrigen Sachen nimmt man nach Verhältniß zu einem Fasan und einem Kapaun. Man würzt die Farce mit feinen Kräutern, Gewürzen und Salz. Man verfertigt die Pastete von einem mürben Teige, giebt die Farce hinein und verfährt damit, wie bekannt. Die Pastete muß 1½ Stunde backen. Wenn

man sie anrichten will, nimmt man das Fett davon ab und giebt eine Champignon-Coulis darin.

Forellen-Pastete.

Wenn die Forellen gehörig gereinigt sind, schneidet man den Kopf und das äußere Ende des Schwanzes ab und spickt sie mit Sardellen, macht sodann eine Farce von einigen Stücken Forellenfleisch, Champignons, Trüffeln, Petersilie, Chalotten, Butter, etwas Salz, schwarzem Pfeffer, Muscatnuß und Dragon, füllt damit den Leib der Forellen an, legt auf den Pastetenboden Stücke frischer Butter und auf diese die Forellen, würzt sie mit etwas Salz, Gewürz, gehackter Petersilie und Dragon, bedeckt sie mit Butter und schließt die Pastete mit einem Deckel von mürbem Teige, bestreicht sie mit Ei und backt sie bei mäßiger Hitze 3 Viertelstunden. Dann öffnet man die Pastete, nimmt das Fett davon ab, schüttet ein Krebsragout hinein und giebt sie warm zur Tafel.

Gänseleber-Pastete.

Man formt von grobem Teige eine Pastete dann spickt man 6—7 große Gänseleber recht voll, setzt sie mit guter Schü und einer Handvoll Champignons auf's Feuer und läßt sie eben aufkochen. Dann macht man eine Farce von 1 halb Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Kalbsbriesen, 2 Gänselebern, 1 halb Pfund geräuchertem Speck, 1 Viertelpfund Trüffeln und 8 Stück Champignons welche mit der Leber gekocht sind. Alles wird nun in einem Mörser klein gestoßen und in ein weiches Rührei von Folgendem gemacht: man nimmt 6 Eier, 2 Löffel voll Bouillon, 14 Loth Butter, füg zu diesem die gestoßene Masse nebst 3 Löffeln voll guter Schü, etwas Pfeffer Mus-

catnuß und Salz, rührt Alles gut und streicht von dieser Farce hoch auf den Boden der Pastete, legt die Leber darauf, gießt einige Löffel voll von der Schü, worin die Leber gekocht sind, darüber, füllt oben darauf wieder Speck und legt den Pastetendeckel darauf. Man setzt die Pastete in einen nicht zu heißen Ofen oder in eine Tortenpfanne. Sobald man sieht, daß der Dampf aus der kleinen Röhre, die sich in der Mitte des Deckels befindet, herauskommt, so ist dieses ein Zeichen, daß die Pastete kocht, was sodann noch eine halbe Stunde unterhalten werden muß, jedoch nicht länger; nun schneidet man den Deckel rund herum ab, nimmt den Speck herunter und gießt einige Löffel voll von der Trüffelsauce, womit die Pastete zu Tische gegeben werden soll, hinein. — Soll die Pastete kalt gegeben werden, so füllt man sie mit Consomme anstatt der Trüffelsauce. Da diese Pastete schnell gar werden muß, so darf man den Teig nicht zu dick machen. — Man kann auch in die Pastete außer den Gänselebern Geflügel und Wildprett legen.

Hasen-Pastete.

Nachdem man einen jungen Hasen abgehäutet hat, löset man von dem Rücken und den Keulen das beste Fleisch, schneidet es in 3 fingerbreite Stucke, spickt sie, und läßt sie eine Nacht in guter Marinade liegen. Dann macht man eine Farce von 1 Pfund Rindfleisch, 1 halb Pfund magerem Schweinefleisch, 1 Viertelpfund geräuchertem Speck, 1 Viertelpfund Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kappern, 4—6 Stück Trüffeln und dem übrigen Fleisch von dem Hasen; stößt die Farce im Mörser und rührt sie hierauf mit 1 Viertelpfund zu Schaum gerührter Butter, 4 ganzen Eiern und 2 Eidottern Salz, etwas gestoßenem schwarzen Pfeffer und Muscatnuß gut durcheinander. Die Pastete ver-

fertigt man von grobem Teige, legt das Fleisch schichtweise mit der Farce ein, schließt sie und läßt sie 2 Stunden backen. Man giebt eine Trüffel- oder Kappernsauce dabei, wovon man einen Theil in die Pastete füllt und die übrige mit zu Tische giebt.

Kalbfleisch-Pastete.

Hierzu nimmt man die Brust von einem gemästeten Kalbe, blanchirt sie und schneidet sie in zierliche Stücke. Dann läßt man das Fleisch mit einem guten Stück Butter und einigen Chalotten durchschwitzen und in Bouillon halb gar kochen. Die Farce macht man von magerem Schweinefleisch, Butter, einigen Löffeln voll Kappern, Muscatnuß, Eiern, in Bouillon eingeweichtem Weißbrod und etwas Salz. Sodann formt man kleine Klöße von Kalbfleisch-Farce und legt die Hälfte davon in die Sauce zurück und backt sie in einem Butterteige gar. — Die Sauce wird von der Brühe gemacht, worin das Fleisch gekocht ist, mit etwas in Butter geschwitztem Mehl. Dann fügt man die Klöße hinzu, und läßt diese gar kochen mit einigen Löffeln voll Kappern und in Bouillon gekochten Champignons, nebst ein wenig Muscatnuß und Salz. Sollte die Sauce nicht die gehörige Säure haben, so muß noch etwas Citronensäure genommen und alsdann mit Eidottern abgerührt werden.

Krebs-Pastete.

Dazu macht man eine feine Farce von Krebsbutter und Krebsen und ein kleines feines Ragout von Krebsen, dann treibt man einen dünnen Teig aus selbigem, legt ihn unten in die kleinen Formen und klebt die Farce fingerdick darauf bis oben aus, dann thut man das Ragout darin und zieht es oben mit Farce zu, bestreicht es mit rother

Butter, bestreuet es mit feingeriebenem Brod und backt es gar. Selbiges richtet man verkehrt an, daß das unterste oben kommt; wenn man es zu Tische giebt, bestreicht man es mit rother Krebsbutter.

Lammfleisch = Pastete.

Hierzu nimmt man gute Lammsbrüste und Schweser. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei einer Kalbfleisch = Pastete. Das Fleisch wird blos in Butter, feingeschnittenen Chalotten, etwas Salz und Citronensaft geschwitzt, und wird die Farce nicht zu steif gemacht.

Rinder = Mürbebraten = Pastete.

Man spickt den Mürbebraten von allen Seiten mit feinem Speck, legt ihn dann in eine Marinade von Essig, feingeschnittenen Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer, etwas Salz und feinen Kräutern, worin man sie 24 Stunden liegen läßt. Nun macht man eine Farce von 1½ Pfund magerem Rindfleisch, 1 halb Pfund rohem Schinken, 1 Viertelpfund Speck, und schwitzt alles auf dem Feuer durch. Dann giebt man etwas Schü darauf und läßt dieses eine Stunde langsam kochen, nimmt es alsdann mit einer Schaumkelle heraus und hackt es mit 1 Viertelpfund Sardellen klein. Dann giebt man noch eine Handvoll eingeweichtes Weißbrod, etwas Muscatnuß, Pfeffer, Salz und 2 Löffel voll Kappern hinzu. Nun rührt man das Ganze in die Schü, worin es gekocht ist, läßt es auf dem Feuer durchschwitzen und, wenn es abgekühlt ist, rührt man noch 3 Eier hinzu. — Die Pastete verfertigt man von grobem Teige, streicht fingerdick von der Farce auf den Boden derselben, legt den Mürbebraten darauf, die übrige Farce auf den Mürbebraten und auf die Farce Speckscheiben. Dann schließt man die Pastete

mit dem Deckel am Rande umher los, und gießt etwas von der Kraftsauce, mit der die Pastete zu Tische gegeben werden muß, in dieselbe. Der darauf befindliche Speck muß zuvor abgenommen werden.

Schinken=Pastete.

Man läßt einen kleinen Schinken, der nicht zu lange geräuchert und nicht zu lange in Salz gelegen hat, eine Nacht im Wasser ausziehen, schneidet dann die Schwarte und das überflüssige Fett davon ab und formt alsdann von abgebranntem Wasserteige eine Pastete, verfertigt von 2 Pfund Kalbfleisch, 1 Viertelpfund Trüffeln, 2—3 Hände voll blanchirten Champignons und einigen Löffeln voll Schü eine Farce, streicht 2 fingerhoch davon auf den Pastetenboden, legt den Schinken darauf, gießt einige Löffel Schü darüber, bedeckt ihn mit Farce, legt Speckscheiben darauf und schließt die Pastete mit einem Teigdeckel. Sie muß $4^1/_2$ Stunden in einem Ofen backen.

Tauben=Pastete.

Man nimmt 4 Tauben, schneidet sie in der Mitte von einander, schwitzt sie in Butter und einigen Chalotten eine Viertelstunde, giebt dann Bouillon darauf, nebst einigen in Stücke geschnittenen blanchirten Schwesern und 1 Pfund halb gar gekochten Kastanien, und läßt die Tauben damit halb gar werden. Die Farce macht man von 2 Pfund Kalbfleisch, schneidet es in Stücke und schwitzt es mit einigen Chalotten in ein halb Pfund Butter, hackt es fein, giebt die Sauce, worin das Fleisch geschwitzt ist, dazu, nebst 12 Loth eingeweichtem und gut ausgedrückten Weißbrod, 4 ganzen Eiern, Muscatblüthe, etwas Salz und

2 Löffel voll Kappern, und rührt Alles nochmals gut durch. Alsdann macht man aus Butterteig die Pastete, wie schon bekannt; sodann von Kalbfleisch-Farce kleine Klöße, legt die Hälfte davon schichtweise auf die mit Farce bestrichene Pastete, den Boden mit den Tauben, Schwesern und Kastannien. Die andere Hälfte der Farce legt man oben auf und schließt die Pastete wie bekannt. Die Sauce wird von der Brühe gemacht, worin die Tauben gekocht sind, mit etwas Bouillon und in Butter geschwitztem Mehl. Wenn es kocht, giebt man die andere Hälfte der Klöße hinein, sowie 2 Löffel voll Kappern, Muscatnuß, Salz und etwas Citronensaft. Beim Anrichten wird die Sauce mit Eidottern abgerührt. Man muß reichlich Sauce zu einer Pastete geben.

Wildpret-Pastete.

Von einer Hirsch- oder Rehkeule schneidet man kleine Stücke, einen guten Daum dick, spickt sie auf allen Seiten mit feinem Speck, dann läßt man sie mit Schü, Pfeffer, Salz, Citronensaft und etwas Dragon eine Stunde gelinde kochen, sodann macht man einen Blätterteig, rollt davon einen Boden aus, und streicht von einer guten Farce einen Fingerdick auf den Boden, legt die Fleischstücke darauf und giebt die Schü, worin das Fleisch gekocht ist, darüber, bedeckt sie mit der übrigen Farce und oben auf mit Speck. Dann schließt man die Pastete mit einem Teigdeckel und verziert dieselbe, sticht oben in den Deckel ein Loch und setzt eine Pfeifenrose hinein, damit der Qualm daraus ziehen kann, bestreicht die Pastete mit Ei, welches mit etwas Wasser vermischt ist, nur muß man nichts an den Teig kommen lassen weil er sonst nicht aufgeht. Alsdann läßt man die Pastete 1½ Stunden in einem Ofen oder Tortenpfanne kochen. Man giebt eine Kraftsauce

mit Krebsbutter, Krebsschwänzen, Champignons, und etwas Citronensaft dazu, wovon auch einige Löffel voll über die Pastete beim Anrichten gegeben werden.

Backwerke und Torten.

Apfelkuchen.

Hiezu nimmt man einen gewöhnlichen Butterteig, rollt einen Kuchen daraus, schneidet alsdann sehr gute Äpfel in Scheiben, macht die Hülse daraus und belegt den Kuchenteig damit, bestreut ihn mit Zucker und Canehl und backt ihn gar. Ist er fertig, so wird er nochmals mit feinem Zucker und Canehl bestreut.

Apfelsinen-Torten

Zehn Apfelsinen durchsticht man mehrere Mal mit einer Nadel, setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis sie etwas murbe geworden; dann nimmt man sie heraus; wenn sie kalt sind, schneidet man sie in Scheiben und nimmt die Kerne heraus; sodann kocht man 1/4 Bouteille Weißwein mit 3/4 Pfund gestoßenem Zucker, legt die Scheiben hinein, und läßt sie kurz einschmoren, jedoch muß man sich in Acht nehmen, daß sie nicht entzwei gehen. Nun nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden. Die Sauce giebt man durch ein Sieb; verfertigt eine Creme von 16 Eidottern, 3/4 Pfund gestoßenem Zucker, 1/4 Pfund Mehl und der durchgegossenen Sauce, worin die Apfelsinen gekocht sind, schlägt diese Masse auf dem Feuer mit einer Bisquitruthe so lange, bis sie kocht, und läßt sie in einer Schaale kalt werden. Alsdann macht man einen

Blätterteig, formt eine Torte daraus und füllt sie mit den Apfelsinenscheiben an, giebt zu der erkalteten Creme den Schnee von 16 Eiern, füllt solchen über die Torte, bestreut sie mit Zucker und backt sie eine Stunde.

Apfel-Torte.

Man verfertigt einen Blätterteig, rollt davon einen guten Strohhalm dicken Boden, legt auf die Mitte desselben die Krumen von 2 Zwieback, läßt rund herum einen 2 fingerbreiten Raum frei, schält 10—12 gute Äpfel und schneidet sie in ganz feine Scheiben, mischt unter diese 8 Loth Corinthen, hackt 8 Loth gute süße Mandeln und die Schaale einer Citrone fein, giebt dazu 12 Loth Zucker und 1 Quentin gestoßenen Canehl und legt dieses auf die Torte, bestreicht den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei, belegt sie mit einem ausgeschnittenen Deckel oder mit einem Gitter von Blätterteig und einem 2 fingerbreiten Rande, bestreicht die Torte mit Ei und backt sie 1 Stunde bei schneller Hitze.

Baumkuchen.

1½ Pfund Butter rührt man zu Schaum, giebt 30 Eidotter dazu und 1½ Pfund gestoßenen Zucker, rührt dieses eine Stunde, giebt alsdann 1½ Pfund Mehl, ein Halbpfund Mandeln, die mit Eiweiß fein gestoßen sind, die abgeriebene Schaale von 2 Citronen und ein halbes Loth Canehl dazu und zuletzt rührt man den Schnee der 30 Eier langsam damit durch. Dann befestigt man ein Baumkuchenholz an einem Spieß, bewickelt es fest mit Papier, steckt den Spieß an's Feuer und begießt das Papier mit geschmolzener Butter. Wenn nun der Baum recht heiß ist, und die Butter schäumt, theilt man die angerührte

Masse in 4 Theile, gießt einen Theil löffelweise über den Baum und dreht denselben recht geschwind herum, damit viele Zacken daran kommen, jedoch vorsichtig, damit nichts abläuft. Man läßt den Guß gar werden, und verfährt mit dem zweiten, dritten und vierten Theil eben so. Nun schlägt man einen weißen Schaum von Eiweiß, vermischt ihn mit etwas gestoßenem Zucker, bestreicht damit den Baumkuchen, verziert ihn mit spanischem Wind, bestreut ihn mit Streuzucker und läßt ihn damit trocknen. Dann wird er vom Spieße losgemacht und das Holz mit dem Papier herausgezogen. Die Schüssel, worauf man ihn servirt, kann man mit beliebigem Confekt belegen.

Biscuit-Kuchen.

Zu 24 Eidottern giebt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, von 12 Eiern das Weiße, die abgeriebene Schaale einer Citrone und etwas Cardemom; man schlägt diese Sachen mit einer Biscuitruthe eine Stunde, und vermischt sie sodann mit 18 Loth feinem Mehl, giebt dann die Masse in eine Form, setzt sie in eine Tortenpfanne, legt unten Feuer, wenn die Masse gehörig gestiegen, giebt man oben auch Kohlen und läßt den Kuchen eine Stunde langsam backen.

Biscuit-Torte.

16 Eidotter schlägt man zu Schaum, und giebt 1 Pfund gestoßenen durchgesiebten Zucker, abgeriebene Citronen und ein Weinglas Franzbranntwein dazu, schlägt die Masse eine Stunde mit einer Biscuitruthe, mischt ein halbes Pfund feines Mehl hinzu, nebst dem Schnee von 12 Eiern. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Zwiebelkrumen bestreut, die Masse hinein gefüllt und dann zuerst unter die Tortenpfanne Feuer gemacht, wenn die Torte gehörig gestiegen, legt man oben auf auch Feuer und läßt sie langsam backen.

Blätter- oder Butter-Teig.

Man wäscht 1 Pfund Butter, drückt sie dann fest zusammen, daß kein Wasser darin bleibt, giebt ihr die Form eines kleinen Tellers, legt sie in kaltes Wasser, und stellt sie eine Nacht an einen kühlen Ort, so auch 1 Pfund feines Mehl, damit beides recht kalt werde. Wenn man den Teig anfertigen will, legt man eine Hand voll Mehl zum Unterstreichen zurück, von dem übrigen wird mit Wasser und Ei ein fester Teig gemacht; etwas Mehl wird auf einen Backtisch gestreut und der Teig fingerdick ausgerollt. Nachdem die Butter mit einem Tuche abgetrocknet ist, legt man sie auf den Teig, schlägt solchen von allen Seiten über die Butter und rollt den Teig vorsichtig, damit die Butter nicht durchbricht, weshalb man immer etwas Mehl unterstreut, so daß es allenthalben gleichmäßig vertheilt ist, und kleine Klümpchen davon auf den Teig entstehen. Der Teig wird, einen Messerrücken dick, ausgerollt, welches noch 2 mal wiederholt werden muß. Sodann ist derselbe zu dem Gebrauche zu Torten, großen und kleinen Pasteten anwendbar.

Braune Kuchen (Hamburger).

10 Pfund Syrup, ein halbes Pfund Butter oder Schmalz wird recht heiß gemacht, 10 Pfund Mehl vermischt man mit einem halben Loth Cardemom, 1 Loth gestoßenen Neifen und $1^1/_2$ Loth Canehl, von 3 Citronen hackt man die gelbe Schaale fein, etwas Succade zerschneidet man mit einigen Orangenschaalen oder hackt sie auch fein. Alsdann fügt man zu dem Ganzen 6 Loth in weichem Wasser aufgelösete Pottasche, knetet den Teig eine Stunde gut durch, und macht dann nach Gefallen Kuchen davon, bestreut diese mit Mandeln, und backt sie langsam. Wenn Honig

zu den Kuchen genommen wird, so müssen sie 3—4 Wochen vorher angerührt werden und an einem kühlen Orte stehen. Will man die Kuchen nur simpel haben, so nimmt man blos gestoßene Nelken mit ein wenig feingestoßenem schwarzen Pfeffer.

Butterkuchen in einer Tortenpfanne zu backen.

12 Loth Butter werden zu Schaum gerührt, dann giebt man 6 Eidotter, etwas gestoßenen Zucker, Cardemom und Succade, abgeriebene Citronenschale, ein Viertelpfund Corinthen, 2 Löffel voll Gest, 10 Löffel voll erwärmten Rahm und 1 Pfund feines Mehl hinzu, und rührt es gut durch einander. Dann walzt man den Teig auf einem Brett, daß alles gehörig gemischt wird und stellt ihn an einen warmen Ort, daß er aufgeht; dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, in die Tortenpfanne gelegt, mit Butter bestrichen, mit Zucker und Canehl bestreut und schnell gebacken.

Canehl-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 16 Eidottern zu Schaum, giebt alsdann 1 Loth gestoßenen Canehl, drei Viertelpfund gestoßene Mandeln, 1 Pfund gestoßenen Zucker und ein halbes Pfund Mehl hinzu; daß Weiße von 16 Eiern wird zu Schaum geschlagen und zuletzt darunter gerührt. Man backt den Kuchen 1½ Stunden in einer Form.

Citronen-Torte.

Von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, 1 Ei und 4 Löffel voll Wasser macht man einen Blätterteig, rollt davon einen Strohhalm

dicken Boden, legt eine Schüssel, so groß wie die Torte sein soll, darauf, und schneidet darnach den Boden aus, legt denselben auf einen Bogen Papier, bestreicht den Rand desselben mit geschlagenem Ei, legt von dem übrigen Blätterteig einen 2 fingerbreiten und ein viertelfingerdicken Rand auf den Boden bestreicht das Ganze mit Ei und backt die Torte bei strenger Hitze eine halbe Stunde. Dann macht man eine Creme von 14 ganzen Eiern, 1 Pfund Zucker, an dem 2 Citronen abgerieben, 2 Loth Butter und den Saft von 6 Citronen. Dieses rührt man auf dem Feuer zu einer dicken Creme und füllt sie erkaltet auf die Torte, bestreut sie mit Zucker und setzt einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen darüber.

Chocolade-Kuchen.

Ein halbes Pfund Chocolade, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln und ein halbes Pfund Zucker rührt man durch, giebt dann 5 ganze Eier und 5 Eidotter dazu, und rührt dieses eine Stunde lang, thut es in Formen und backt es gar. Auch kann man es in Blätterteig füllen und dreiviertel Stunden im Ofen gar backen.

Chocolade-Torte.

Man schlägt 12 Eier mit 1 Quartier Milch in einer Casserolle klein, drückt den Saft einer Citrone dazu, rührt es auf dem Feuer ab, daß es rinnt, und giebt das Geronnene auf ein Sieb. Wenn dasselbe rein abgelaufen ist, so rührt man es in einer Casserolle klein, thut dazu ein halbes Pfund abgeklärte Butter, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund geriebene und durchgesiebte Chocolade, das Gelbe von 8 Eiern, und rührt dieses eine Weile zusammen. Hierauf schlägt man

das Weiße von 8 Eiern zu Schnee, rührt solchen zu der Masse und macht eine Torte mit Blätterteig davon.

Eier-Kuchen.

Von 15 hartgekochten Eiern nimmt man das Gelbe, rührt es mit 1 Pfund ausgewaschener Butter und dem Gelben von 6 rohen Eiern eine Stunde. Dann giebt man 12 Loth gestoßenen Zucker, 16 Loth Mehl, etwas Canehl, die abgeriebene Schaale einer Citrone und den Schnee von 6 Eiern dazu, rührt das Ganze durcheinander und läßt es in einer zubereiteten Form 2 Stunden backen. Am besten schmeckt dieser Kuchen, wenn man ihn einige Tage vor dem Gebrauche backt.

Himbeer-Torte.

Man verfertigt eine Torte von Zuckerteig, belegt sie 1 fingerhoch mit frischen Himbeeren, und giebt folgendes darüber: 18 Eidotter, drei Viertelpfund Zucker, drei Viertelpfund gestoßene Mandeln, und von 9 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße. Diese Creme muß 1 Stunde geschlagen werden; die Torte backt man eine Stunde.

Honig-Kuchen.

Man nimmt zu 5 Pfund Mehl 2½ Pfund Honig und eben so viel Syrup, 1 Pfund abgezogene und kleingeschnittene Mandeln, ein halbes Pfund Citronat, 1 Loth Citronenschaale, beides fein geschnitten, 1 Loth Nelken, 1 Loth Canehl, 1 Loth Cardemom, alle 3 Theile feingestoßen; 5 Loth Pottasche weicht man in Rosenwasser ein, gießt den Honig und Syrup kochend auf das Gewürz, und, wenn es abgekühlt ist, giebt man das Mehl, die Pottasche und 1 Glas Franzbranntwein

hinzu, verarbeitet den Teig gut, und läßt ihn an einem kühlen Orte 8 Tage lang stehen. Wenn die Kuchen gebacken werden sollen, so muß man sie Abends vorher auswirken. Sie können nach Gefallen groß oder klein geformt werden, nur müssen sie langsam gebacken werden.

Johannisbeer-Torte.

Drei Viertelpfund geschälte und gestoßene Mandeln, 8 Eidotter, eingemachte Johannisbeeren und 12 Loth Zucker rührt man durcheinander und streicht die Masse auf eine von Butter und Blätterteig verfertigte Torte, macht einen gegitterten Deckel von ausgerolltem und in Streifen geschnittenen Teig darüber, bestreicht ihn mit Eigelb und backt die Torte eine Stunde.

Kläven.

Man macht von 4 Pfund Mehl und einem halben Quartier Milch einen Teig, knetet ihn mit $1^1/_2$ Pfund Butter gut durch (jedoch ohne die Butter zu schmelzen, welches dem Aufgehen sehr hinderlich ist), läßt alsdann den Teig aufgehen, drückt ihn nieder, ohne daran zu stoßen, läßt ihn noch einmal wieder aufgehen, drückt ihn wieder nieder, und rührt, wenn er noch einmal wieder aufgegangen ist, drei Viertelpfund Corinthen und eben so viele Rosinen dazu; ferner ein halbes Loth Canehl und eben so viel Cardemom, beides fein gestoßen, 2 an Zucker abgeriebene Citronen, 8 Loth feingeschnittene Succade, etwas Salz und zuletzt 8 Löffel voll Gest. Hierauf läßt man die Masse noch einmal eine Stunde aufgehen, und formt nun Kläven davon, bestreicht sie mit Eigelb, stellt sie noch einige Zeit zum Aufgehen hin, und backt solche dann gar.

Kirsch-Kuchen.

Man bereitet einen Butterkuchenteig, rollt denselben zu einem Kuchen, belegt denselben mit ausgekernten sauren Kirschen, bestreut denselben sehr stark mit Zucker und etwas Canehl und läßt ihn langsam gar backen.

Kirsch-Torte.

Wird fast eben so, wie Kirschkuchen zubereitet. Man füllt in die Torte ein saures, steifgekochtes Kirschencompot, und giebt eine Rahmcreme darüber.

Macaronen-Torte.

Es werden 1 Pfund süße Mandeln mit etwas Rosenwasser fein gestoßen und mit einem Viertelpfund fein geschnittener Succade vermischt, dazu giebt man die abgeriebene Schaale einer Citrone, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Loth gestoßenen Canehl und den Schnee von 8 Eiern. Alsdann schneidet man einen Boden von Papier, bestreicht ihn mit Butter, streicht die Masse recht glatt darauf und backt sie bei sehr gelindem Feuer hellbraun. Man überzieht sie mit einem Zucherguß und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

Mandelkuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Schaum, giebt dazu 1 Pfund gestoßenen Zucker, 18 Eidotter, abgeriebene Citronenschaalen und Canehl, und rührt dieses eine Stunde. Dann giebt man 1 Pfund gestoßene Mandeln nebst 2 Loth bitteren und den Schnee von 18 Eiern dazu. Man backt diese Masse langsam in einer Form $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Mandeltorte.

$1^1/_4$ Pfund Mandeln stößt man fein, rührt sie mit einem Glase Franzbranntwein auseinander, giebt 1 Pfund feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schaale einer Citrone, 8 Loth gestoßene Zwiebackkrumen und 20 Eidotter dazu, rührt es nochmals gut durcheinander und zuletzt den Schnee von 14 Eiern daran, giebt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und backt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen $1^1/_2$ Stunde.

Mirabellen-Torte.

Man verfertigt die Torte von Blätterteig, legt die ausgekernten Mirabellen darauf, bestreut sie stark mit Zucker und Canehl, legt einen gegitterten Deckel darüber, bestreicht diesen mit Eigelb und läßt die Torte eine Stunde backen.

Marcipan-Torte.

1 Pfund süße Mandeln werden mit 1 Loth bitteren fein gestoßen, so wie auch 1 Pfund Zucker; dann schlägt man 6 ganze Eier zu 8 Loth zu Schaum gerührter Butter, giebt 8 Loth Mehl, die abgeriebene Schaale einer Citrone und den Saft derselben, etwas klein geschnittene Succade, und gestoßenen Canehl dazu, und rührt Alles durcheinander. Nun bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in eine Tortenpfanne, füllt die Masse darauf und backt sie eine Stunde bei sehr gelindem Feuer gar.

Pfeffernüsse.

$1^1/_2$ Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 1 Pfund Zucker, 6 Eier, etwas fein gestoßenen schwarzen Pfeffer, Canehl und Citronen an Zucker abgerieben, mengt man gut durcheinander, rollt einen

Teig von der Dicke eines Fingers, schneidet kleine Kuchen daraus, legt ein Papier in eine Tortenpfanne, bestreut es mit Zucker, legt die Nüsse darauf und backt sie langsam.

Puffer (Hamburger).

6 Eier rührt man mit 1 Pfund geschmolzener und abgekühlter Butter, 2 Tassen voll lauwarmem Rahm, der abgeriebenen Schaale von 2 Citronen, einem halben Pfund Rosinen, einem halben Pfund Corinthen, 12 Loth gestoßenem Zucker, etwas Cardemom und Canehl und 3 Löffel voll dicken Gest durcheinander, und giebt zuletzt $1^1/_2$ Pfund Mehl dazu, füllt die Masse in eine Form, läßt sie aufgehen und backt sie in einem heißen Ofen oder in der Tortenpfanne 2 Stunden.

Quitten-Torte

Man verfertigt einen mürben Teig, schält 8–10 Quitten, schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit Wasser, etwas Weißwein, Zucker, Citronenschaale und Canehl, dann legt man sie auf ein Sieb, daß sie ablaufen, und kocht die Sauce dick ein. Wenn die Sauce erkaltet ist, legt man drei Theile der Quitten hinein, den vierten reibt man durch ein Sieb und vermischt ihn mit eben so viel Apfelmus, der abgeriebenen Schaale einer Citrone, einem Viertelpfund leichten gestoßenen Biscuit, gestoßenem Canehl, 4 Loth Zucker, 6 Eidottern und dem Schnee von 6 Eiern, rührt Alles gut durcheinander und verfertigt von obigem Teige eine Torte, setzt einen hohen Rand um dieselbe und backt sie halb gar, legt die Quitten hinein und die Creme darüber, bestreut sie mit Butter und Canehl, und backt die Torte eine Stunde. Melonen-Torte wird auf dieselbe Weise gemacht.

Rahmkuchen.

1 Pfund Mehl, 3 Eidotter, 3 Löffel voll dicken sauren und eben so viel süßen Rahm, 12 Loth frische Butter, etwas Cardemom und abgeriebene Citronen werden gut durchgeknetet, dünn ausgerollt, mit geschmolzener Butter bestrichen, mit Zucker und Canehl bestreut und langsam gebacken.

Rahm-Torte.

Man rührt 1 Pfund ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schaale einer Citrone und 1 Pfund fein gestoßenen Zucker dazu und rührt dieses eine halbe Stunde. Hierauf giebt man 1 Pfund feines Mehl und den Schnee von 10 Eiern dazu und rührt es nochmals durch; alsdann bestreicht man einen Bogen Papier mit Butter und legt die Torte darauf; nun verfertigt man eine Rahm-Creme. Man giebt nämlich in einen hohen Topf ein Quartier süßen Rahm, 8 Loth Zucker, 2 Löffel voll Orangenblüthwasser, 9 ganze Eier, etwas Canehl, wie auch eine Tasse voll Milch, worin 4 Loth gestoßene Mandeln ausgekocht sind, durch ein Sieb hinzu, setzt den Topf auf das Feuer und schlägt es mit einer Biscuitruthe bis zum kochen zu einer steifen Creme, füllt diese alsdann auf die Torte und läßt sie 1½ Stunden backen.

Reiskuchen.

In 2 Quartier Milch kocht man 1 Pfund Reis recht steif, aber nicht musig; dann rührt man drei Achtelpfund Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, fügt 8 Loth fein gestoßene Mandeln, 16 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschaale und gestoßenen Canehl dazu. Alles dieses rührt man

mit dem abgekühlten Reis gut durch und nimmt zuletzt noch den Schnee der 12 Eier dazu. Bei mäßiger Hitze läßt man denselben in einer Form $1^1/_2$ Stunden backen. — Man giebt eine Eier- oder Fruchtsauce dazu.

Reis-Torte.

Ein halbes Pfund Reis wird in Wasser einmal aufgekocht, dann läßt man ihn in einem Maaß Wein aufwellen, doch so, daß der Reis nicht zerkocht, sondern die Körner ganz bleiben; auf drei Viertelpfund Zucker werden 2 Citronen abgerieben, der Zucker fein gestoßen und, nebst etwas klein gehacktem Citronat, unter den Reis gerührt. Sobald er kalt ist, streicht man die Masse auf eine von Blätter- oder Butterteig verfertigte Torte und backt sie eine Stunde.

Sand-Torte.

1 Pfund abgeklärte Butter rührt man mit 8 Eidottern zu Schaum, giebt ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schaale einer Citrone, ein Weinglas voll Franzbranntwein, 1 Pfund gestoßenen Zucker dazu, und rührt Alles eine Stunde. Zuletzt fügt man drei Viertelpfund Mehl und den Schnee der 8 Eier hinzu. Diese Masse giebt man in eine Form, und backt sie in $1^1/_2$ Stunden bei langsamer Hitze gar.

Schicht-Torte.

Man wäscht drei Viertelpfund Butter, rührt sie mit 18 Eidottern und mit dem Weißen von 8 Eiern zu Schaum, und giebt drei Viertelpfund geriebenen und durchsiebten Zucker dazu. Nun schüttet man auf einen Backtisch $1^1/_2$ Pfund feines Mehl, macht in der Mitte desselben eine Vertiefung,

giebt die angerührte Masse, wie auch die geriebene Citronenschaale, ein halbes Pfund gestoßene Mandeln und 1 Loth fein gestoßenen Canehl dazu, rollt die Masse aus und formt davon 4 Kuchen, so groß wie die Schüssel, worauf die Torte gegeben werden soll, backt nun die Kuchen in einer Tortenpfanne hellbraun und belegt den ersten mit einer Kirschen-Marmelade, den zweiten mit Quitten-Marmelade, den dritten mit Himbeer-Marmelade und den vierten überzieht man mit einem Zuckerguß, legt die Kuchen aufeinander, und den mit dem Zuckerguß oben auf, bestreut ihn mit fein geschnittener Sucade oder Streuzucker und läßt ihn unter einem Tortenpfannendeckel trocknen.

Stachelbeer-Kuchen.

Man kocht einen guten Teller voll Stachelbeeren mit Wein und Zucker und rührt sie durch ein Sieb; von 10 Eidottern macht man eine Creme, giebt 1 Löffel voll Mehl, ein halbes Bierglas voll Weißwein, 2 Löffel voll gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schaale einer Citrone, Zucker, so viel als nöthig, dazu, und vermischt die Creme mit den Stachelbeeren; dann macht man einen Teig von $1^{1}/_{4}$ Pfund gestoßenen Mandeln, 8 Eidottern und 1 Pfund gestoßenem Zucker, giebt die Creme auf den Teig und backt ihn in einer Stunde.

Stachelbeer-Torte.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, 1 Ei und etwas Wasser einen Blätterteig, verfertigt davon eine Torte, wie oben beschrieben, giebt das Stachelbeeren-Compot hinein, legt ein Gitter von Blätterteig-Streifen darüber und einen 1—2 fingerbreiten Rand umher, bestreicht die Torte mit geschlagenem Ei und backt sie eine Stunde und bestreut sie stark mit Zucker und Canehl.

Succade-Torte.

12 Loth Succade schneidet man in lange feine Streifen, 8 Loth verlesene und gewaschene Corinthen, die fein geschnittene Schaale einer Citrone und einige Löffel voll Rosenwasser 8 Loth gestoßenen Zucker und einige gestoßene Zwieback setzt man aufs Feuer, gießt Wein dazu, und kocht es zu einem dicken Mus. Nun verfertigt man eine Torte von Blätterteig, rollt davon einen Boden aus, bestreicht den überstehenden Rand mit geschlagenem Ei, legt einen 2 fingerbreiten Rand darum, bestreicht das Ganze mit Ei, backt die Torte 1 Stunde bei starker Hitze und füllt sie mit obiger Creme.

Schwarzbrod-Torte.

Drei Viertelpfund Mandeln stößt man mit etwas Eigelb fein, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 20 Eidotter und 1 Glas voll Franzbranntwein werden mit den Mandeln eine Stunde lang gerührt; dann fügt man 12 Loth feingeriebenes Schwarzbrod, das zu Schnee geschlagene Weiße von 14 Eiern, etwas abgeriebene Citronenschaale und ein wenig feingestoßene Nelken hinzu und bäckt die Torte in einer Tortenpfanne 1 Stunde.

Topf- oder Napfkuchen.

1 Pfund abgeklärte Butter wird zu Schaum gerieben und mit 15 Eidottern durchgerührt; dann giebt man einen Anrichtelöffel voll guten Gest nebst 2 Obertassen voll lauwarmer Milch hinzu und rührt 1½ Pfund erwärmtes Mehl damit durch, nebst einem Viertelpfund Rosinen, einem Viertelpfund Corinthen, der abgeriebenen Schaale einer Citrone, 12 Loth Zucker, 4 Loth feingeschnittener Succade, etwas Cardemom und den Schnee von

12 Eiern. Man giebt die Masse in eine Form läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und 1½ Stunde backen.

Vanille-Torte.

1 Pfund gestoßenen Zucker rührt man mit 18 Eidottern eine halbe Stunde, fügt eine halbe Stange gestoßene Vanille dazu, nebst dem Schaum von 18 Eiern und 1 Pfund Mehl. Dann giebt man die gut durchgerührte Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie eine Stunde langsam backen. Sobald die Torte kalt ist, überzieht man sie mit einem Zuckerguß, und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Zwetschen-Kuchen.

Man fertigt einen guten Gestteig an, wie zu einem Butterkuchen, legt ausgekernte, geschälte oder ungeschälte Zwetschen darauf, bestreut solche mit Zucker und etwas Canehl, und backt sie langsam. Es kann auch folgende Creme über ungeschälte Zwetschen gefüllt werden: 1½ Quartier guter, saurer, dicker Rahm wird mit 8 Loth Zucker, etwas Canehl und abgeriebener Citrone nebst 8 ganzen Eiern durcheinander gerührt, und dann langsam gebacken.

Zwetschen-Torte.

Man verfertigt eine Torte von mürbem Teige, backt sie halb gar und belegt sie mit abgeschälten Zwetschen, bestreut diese stark mit Zucker und Canehl und läßt sie dann noch eine Viertelstunde backen; alsdann verfertigt man eine Creme, wie bei Kirsch-Torte mit Blätterteig beschrieben ist, giebt diese auf die Zwetschen und backt die Torte gar. Von Pflaumen kann man die Torte auf dieselbe Art ereiten.

Eingemachte Sachen.

Große Bohnen einzumachen.

Man paalt die Bohnen aus und pflückt die Köpfe ab und setzt Wasser zum Feuer, wenn dies kocht, schüttet man die Bohnen langsam ein, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, dann schäumt man sie gut ab und läßt sie fast gar kochen, legt sie dann auf einen Durchschlag, deckt sie zu und läßt sie so abkühlen. Sind sie abgekühlt macht man Salz in eine große Kumme, thut die Bohnen hinein, schwenkt sie damit um, und läßt sie 12—16 Stunden stehen, dann legt man sie in Glashafen und schmilzt sie mit Hammelfett zu oder bindet sie mit Wachspapier zu. Man thut am besten, die Glashefen zu einer Mahlzeit hinreichend zu nehmen, weil die angebrochenen leicht verderben.

Erbsen einzumachen.

Nachdem man die Erbsen ausgepaalt, vermengt man sie gut mit Salz, läßt sie damit 12 — 16 Stunden stehen und füllt sie dann in Gläser, streut Salz darüber, legt ein leinenes Tuch darauf und beschwert sie mit einem Steine.

Türkische Bohnen einzumachen.

Gut abgezogene Bohnen schneidet man fein und vermengt sie gut mit Salz, worin man sie 8 Stunden stehen läßt. Dann legt man sie in eine steinerne Kruke, mit reichlich Salz vermischt, wickelt ein Brett, was gut hinein paßt, in Leinewand und beschwert sie mit Steinen.

Türkische Erbsen einzumachen.

Die Erbsen werden abgezogen, gebrochen und eben so wie die turkischen Bohnen behandelt.

Senf-Gurken.

Große gelbe Gurken werden geschält, ausgehölt und in Vierteln geschnitten, schichtweise in ein irdenes Gefäß gelegt und jede Schicht mit Salz bestreut, dann läßt man sie 12—16 Stunden darin liegen und wischt sie ganz trocken ab. Dann nimmt man Dill, Wein und Kirschblätter, kleine Schalotten, Pfeffer, Nelken und gelben Senfsaamen, legt dies Schicht um Schicht mit den Gurken in einen Glashafen, kocht Essig, läßt ihn abkühlen und gießt ihn darauf; am folgenden Tage gießt man ihn wieder ab und kocht ihn wieder, am nächsten Tage noch einmal, wenn er dann abgekühlt ist, bindet man das Gefäß fest zu.

Salz-Gurken.

Man nimmt grüne Mittelgurken, läßt sie 12—16 Stunden in kaltem Wasser liegen, wäscht und trocknet sie rein ab. Hierauf kocht man so viel Wasser, als man braucht, lös't ein Hühnerei groß Kochsalz darin auf und giebt etwas Weinessig dazu. Nun nimmt man Dill, Wein und Kirschenblätter, legt dies mit den Gurken schichtweise in ein Gefäß, bis es voll ist, bedeckt die obere Lage mit Weinblätter, gießt dann das Salzwasser darauf, und beschwert es, daß das Salzwasser übersteht.

Zucker-Gurken.

Man schält große gelbe Gurken, schneidet sie in 4 Stücke und reinigt sie von den Kernen, läßt sie in Bieressig eben aufkochen und dann ablecken. Dann nimmt man eine Bouteille Weinessig, 1 Pfund Zucker, 1 Loth Canehl und ein Viertelloth Nelken, legt, wenn dies kocht, die Gurken hinein, und

läßt sie mürbe kochen. Dann legt man sie in Glashafen, gießt den Essig, worin sie gekocht sind, mit den Gewürzen darauf und bindet sie mit einer Blase fest zu.

Essig-Gurken.

Man löst Salz in Wasser auf, legt die Gurken hinein und läßt sie 12—16 Stunden darin liegen, trocknet sie dann sorgfältig ab und legt sie in einen Glashafen, abwechselnd mit Dill, Wein und Kirschenblättern, Chalotten, spanischem Pfeffer schwarzem Pfeffer, Nelken und gelbem Senfsaamen; ist der Hafen voll, gießt man guten gekochten Weinessig darüber und bindet ihn mit einer Blase zu.

Pfeffer-Gurken.

Man nimmt 500 ganz kleine Gurken ohne Flecken und Stiele, prickelt sie, und läßt sie mit Salz bestreut 12 Stunden stehen; dann trocknet man sie gut ab. Nun kocht man 2 Bouteillen Weinessig auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn dann auf die Gurken; nach 24 Stunden läßt man die Gurken mit dem Essig einmal aufkochen, packt sie, wenn sie kalt geworden, schichtweise mit Dill, Nelken, Lorbeerblättern und ganzem Pfeffer in eine Kruke, bindet sie mit einer Blase zu und stellt sie an einen nicht zu feuchten und zu warmen Ort.

Kirschen einzumachen.

Man macht die Stiele ab und die Kerne heraus, klärt Zucker, thut die Kirschen hinein und kocht sie mürbe. Nun nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus und läßt sie auf einem Haarsieb ablecken; den Saft kocht man, bis er dick wird. Hierauf legt man die Kirschen in ein steinernes Gefäß,

gießt den Saft darauf und läßt sie 2 Tage damit stehen, dann macht man sie wieder heiß, läßt den Saft ablecken und kocht ihn, bis ein Tropfen auf einem Teller steht. Nun giebt man die Kirschen in Gläser und füllt den Saft kalt darüber, bedeckt sie mit Branntweinpapier und bindet sie mit einer Blase zu.

Kirschen mit den Stielen.

Die Stiele werden halb abgeschnitten, die Kirschen in geklärtem Zucker gekocht, bis sie dick sind, und aufbewahrt wie die vorigen. Zu 1 Pfund Kirschen nimmt man ein halbes Pfund Zucker.

Kirschen ohne Zucker.

Man kocht Kirschen ohne Stiele, bis der Saft ganz heraus ist, drückt ihn durch Leinewand und läßt ihn 2—3 Stunden stehen, darauf giebt man ihn noch einmal durch ein Tuch, kocht ihn wieder, schäumt ihn gut ab, rührt ihn häufig um und füllt ihn, wenn er zu Gallert geworden, mit den Kirschen auf Gläsern.

Kirschen auf andere Art.

Kirschen werden mit den Steinen zerquetscht, dann läßt man sie so lange stehen, bis das Dicke auf dem Boden liegt, füllt den Saft ab und setzt geklärten Zucker zu, rührt es eine Stunde um, dann füllt man es auf Gläser, korkt sie zu und bindet eine Blase darüber. Auf eine Bouteille Saft braucht man 1 Pfund Zucker.

Kirschen aufzubewahren.

Nachdem man die Stiele abgepflückt, füllt man die Kirschen in Bouteillen, pfropft sie fest und packt sie mit Heu in einen Kessel und gießt

kaltes Wasser darauf, die Hülsen dürfen aber nicht bedeckt sein, nun läßt man sie einmal aufkochen und nimmt den Kessel wieder ab. Ist das Wasser erkaltet, nimmt man die Flaschen heraus, drückt die Korke so fest als möglich zu und stellt sie im Keller auf den Hals. Beim Gebrauch läßt man von dem Safte etwas mit Zucker aufkochen und giebt ihn über die Kirschen.

Kirschen in Zucker und Essig.

Von nicht zu reifen Kirschen schneidet man halb die Stiele ab, und legt die Kirschen in Gläser. Hierauf nimmt man halb Weinessig, halb Wasser, Zucker, ganzen Canehl und Nelken, kocht dies zusammen auf und läßt es erkalten, dann gießt man es über die Kirschen. Nach 24 Stunden gießt man den Essig ab und verfährt wie vorhin, am folgenden Tage ebenso, man läßt aber dann die Kirschen eben mit aufwellen.

Johannisbeeren einzukochen.

Man pflückt die Stiele ab, kocht abgeklärten Zucker und thut die Johannisbeeren hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, schäumt sie gut und nimmt sie mit der Schaumkelle heraus, legt sie auf ein Haarsieb und drückt den Saft aus, läßt diesen unter beständigem Rühren kochen bis ein Tropfen auf Zinn stehen bleibt. Nun füllt man die Johannisbeeren in Gläser und gießt Saft darauf, legt Branntweinpapier darauf und bindet sie gut zu.

Johannisbeerensaft in Bouteillen.

Man läßt rothe Johannisbeeren auf dem Feuer gut heiß werden, jedoch nicht kochen, preßt dann den Saft durch ein Tuch, setzt ihn in einem messingenen Kessel ans Feuer, und schäumt ihn,

wenn er kocht, gut ab, dann gießt man ihn in eine Kumme. Wenn der Saft kalt ist, füllt man ihn auf Bouteillen, gießt oben auf Baumöl, korkt sie fest und bindet sie mit einer Blase zu. Beim Gebrauch nimmt man das Oel mit Löschpapier ab.

Johannisbeeren-Gelée.

Man kocht die Beeren ohne die Stengel, bis sie aufspringen, dann drückt man sie gut aus und läßt den Saft einige Stunden stehen. Nun nimmt man Zucker und Saft zu gleichen Theilen, läßt dies kochen, schäumt es gut ab, bis ein Tropfen auf Zinn gegossen stehen bleibt. Dann gießt man den Saft ziemlich heiß in die Gläser, und verwahrt ihn, wie oben bei den Kirschen bemerkt.

Johannisbeerensaft auf andere Art.

Man kocht die Beeren wie vorhin, drückt den Saft, nachdem er 2—3 Stunden gestanden hat, nochmals durch ein Sieb, läßt ihn noch einmal kochen, schäumt ihn und rührt ihn, bis er wie Gallert wird und bewahrt ihn wie gewöhnlich auf.

Himbeeren einzukochen.

Nachdem man die Blumen abgepflückt und die Würmer abgesucht hat, kocht man sie in geklärtem Zucker, zu welchem man vorher den Saft von weißen Johannisbeeren gethan hat, schäumt sie gut ab und legt sie auf ein Haarsieb, gießt den Saft ebenfalls durch und läßt diesen kochen, bis er steif wird. Man läßt die Himbeeren in einer Kumme erkalten, thut sie dann in Gläser, gießt den Saft darauf und bewahrt sie wie Johannisbeeren auf.

Himbeeren-Gelée.

Man nimmt den vierten Theil rother Johannisbeeren dazu und verfährt ebenso damit wie mit dem Johannisbeeren-Gelee.

Berberitzen einzumachen.

Die Körner werden aus den Berberitzen mit einer Feder heraus gemacht und die Stiele daran gelassen; dann kocht man Zucker auf, läßt die Berberitzen dreimal aufkochen und kalt werden und verwahret sie wie gewöhnlich. Man nimmt auf 1 Pfund Berberitzen drei Viertelpfund Zucker.

Berberitzensaft.

Wenn sie einige Nachtfröste erhalten haben, pflückt man sie ab, preßt den Saft aus und giebt ihn in eine Schüssel; hat sich das Unreine gesetzt, klärt man ihn ab, gießt ihn auf Bouteillen und füllt sie mit Oel zu.

Aprikosen einzukochen.

Man schneidet sie auf, nimmt die Steine heraus und kocht sie in geklärtem Zucker einmal über, schäumt sie ab und nimmt sie mit einer Schäumkelle heraus, wenn der Saft noch eine Viertelstunde gekocht hat, gießt man ihn, wenn er abgekühlt ist, auf die Apricosen. So läßt man sie 24 Stunden stehen, darauf setzt man sie wieder zum Feuer, nimmt die Apricosen, wenn sie angefangen zu kochen, heraus und legt sie auf einen Durchschlag; den Saft läßt man kochen, bis er ganz dick ist, dann legt man die Apricosen in Gläser, gießt den Saft darüber und bindet sie mit einer Blase zu. Man nimmt auf 1 Pfund Apricosen drei Viertelpfund Zucker.

Grüne Apricosen einzumachen.

Ehe sie Steine haben, zieht man die Schaale ab und legt sie in kaltes Wasser; darauf läßt man sie in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie, wenn man mit einer Nadel hinein sticht, abfallen, dann nimmt man sie heraus und legt sie in kaltes Wasser. Nun nimmt man zu 1 Pfund Apricosen drei Viertelpfund Zucker, klärt ihn, wirft, wenn er kocht, die Apricosen hinein, läßt sie kochen, schäumt sie gut, nimmt sie vom Feuer und läßt sie 24 Stunden stehen; dann setzt man sie wieder zum Feuer und läßt sie kochen, bis der Saft weiße Faden zieht und verfährt dann damit wie mit andern Früchten.

Pfirsiche einzukochen.

Werden ebenso wie Apricosen behandelt.

Pfirsiche in Branntewein

Sie werden in Zucker, wie die Apricosen gekocht, sind sie nun gut abgeleckt, läßt man den Saft unter beständigem Ruhren ganz dick kochen, darauf abkühlen und gießt nun den Branntewein dazu, welchen man gut mit dem Safte durchrühren muß. Man legt nun die Pfirsiche in weite Gläser, gießt den Saft, wenn er abgekühlt ist, darüber, korkt sie sehr gut, und bindet sie mit Wachspapier zu. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man ein Viertelpfund Zucker, $^1/_6$ Brannteweinspiritus. Man verfahrt eben so mit Apricosen in Branntewein.

Erdbeeren einzukochen.

Geklärten Zucker läßt man so lange kochen, bis er bricht, dann thut man harte Erdbeeren hinein, läßt sie bei ganz gelindem Feuer warm werden, schäumt sie gut ab, schüttet sie in ein

anderes Gefäß, deckt sie mit Papier zu und läßt sie 18—20 Stunden stehen, dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablecken, nimmt zu dem Saft etwas frischen Zucker, läßt ihn kochen, bis er dick vom Löffel fällt, dann giebt man die Erdbeeren wieder hinein und schüttet sie gut um, läßt sie aber nicht kochen, schäumt sie ab und füllt sie auf Gläser.

Feld-Hagebutten in Zucker einzumachen.

Wenn sie hochroth, aber noch unreif sind, pflückt man sie mit den Stielen ab, schneidet jede der Länge nach auf, nimmt die Körner heraus und drückt sie wieder zusammen. Dann siedet man auf 1 Pfund Frucht 1¼ Pfund Zucker so dick, daß er steif wird, wenn man ihn in einen Löffel erkalten läßt. Nun schüttet man die Hagebutten hinein und läßt sie sieden, bis sie klar und weichlich werden, dann giebt man etwas Citronensaft dazu, läßt es zusammen kochen, bis es dick wird, und füllt es auf Gläser und bindet sie mit einer Blase zu.

Garten-Hagebutten in Zucker einzumachen.

Reifen Früchten schneidet man die Blätter oben weg und nimmt die Kerne, so wie die kleinen Härchen heraus. Nun werden sie ganz wie die vorigen behandelt.

Grüne Pflaumen einzumachen.

Ausgewachsene aber noch grüne Pflaumen bricht man mit Handschuhen ab, läßt die Stiele daran, spült sie in Wasser ab und sticht sie mit einer Nadel ganz durch, darauf läßt man sie in kaltem Wasser, mit etwas Weinessig vermischt eine Stunde stehen. Dann legt man die Pflaumen

schichtweise mit Weinblättern in eine verzinnte Casserolle, gießt siedendes Wasser darauf, wenn dies lauwarm geworden ist, legt man die Pflaumen in geklärten Zucker, läßt sie darin aufkochen und bringt sie dann an die Luft. Man braucht eben so viel Zucker wie man Pflaumen hat.

Pflaumen aufzubewahren.

Die Pflaumen müssen reif sein, man schält sie ab und behandelt sie wie die Kirschen.

Zwetschen in Essig.

Man muß die Zwetschen sauber abwischen und mit einer großen Nadel prickeln, dann verfährt man ganz damit wie mit den Kirschen.

Zwetschen in Branntewein.

Werden ganz behandelt wie Pfirsiche und Apricosen.

Aepfel trocken einzukochen.

Geschälte Aepfel werden in Stücke geschnitten und in einem Siebe auf kochendes Wasser gesetzt, daß der Dampf sie erweicht, dann legt man sie auf eine Schüssel, bedeckt sie mit Leinewand und gießt nicht zu dickem Zucker kalt darüber. Sind sie trocken, schüttet man den Zucker ab und läßt ihn noch einmal aufsieden, zum drittenmale müssen die Aepfel mit dem Zucker aufkochen, darauf läßt man sie 24 Stunden stehen, dann kehrt man sie in gesiebtem Zucker um und läßt sie auf dem Ofen trocknen und bewahrt sie in Gläser auf. Auf diese Art kann man sie Jahre lang erhalten.

Birnen einzukochen.

Man durchsticht die Birnen durch die Blume bis an die Kerne, läßt sie in Wasser kochen, bis sie weich werden, nimmt sie dann heraus und

legt sie in kaltes Wasser. Man schält sie, läßt sie ablecken, legt sie dann in geklärten Zucker und läßt sie langsam gar kochen. Sind sie erkaltet, giebt man sie in Gefäße. Auf 1 Pfund Frucht gehört drei Viertelpfund Zucker.

Birnen in Essig.

Hierzu sind Birnen erforderlich, die im Kochen nicht zergehen. Man schabt das Braune vom Stengel ab, beschneidet ihn etwas, macht die Blume aus und wischt jede Birne gut ab. Nun setzt man so viel Wasser zu Feuer, daß die Birnen ganz bedeckt werden, wenn es anfängt zu kochen, thut man die Birnen hinein und läßt sie gar werden, dann füllt man sie auf einen Durchschlag und gießt zu dem Wasser beinahe eben so viel Weinessig und läßt es eine halbe Stunde kochen, gießt es durch ein Sieb, thut verhältnißmäßig Senfmehl in den heißen Essig und rührt es mit einem glühenden Eisen gut um. Sind die Birnen kalt, so legt man sie in steinerne Gefäße, gießt die Brühe ganz kalt darauf, bedeckt sie und bindet sie mit einer Blase zu.

Quitten einzumachen

Man nimmt 10 – 12 große reife Quitten, schneidet sie in 4 Theile und das Steinige nebst den Kernen heraus, schält sie und legt sie in frisches Wasser; dann nimmt man eine halbe Kanne Weinessig, eben so viel Wasser und 1 Pfund Zucker, kocht dies zusammen auf, schäumt es ab, legt die Quitten hinein und gießt so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt werden und läßt sie langsam weich kochen. Nun legt man sie in eine Kumme, gießt den Saft darüber, deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann legt man sie in Gläser, nebst etwas Zimmet und Nelken, kocht 1 Pfund Zucker

mit dem Saft so lange, bis er kleine Faden zieht, läßt ihn abkühlen, gießt ihn auf die Quitten und bindet die Häfen zu.

Grüne Stachelbeeren einzumachen.

Sie werden wie grüne Apricosen behandelt, nur nicht geschält, sondern durchgeschnitten, und mit einer spitzen Feder die Kerne heraus genommen, auch dürfen sie nicht kochen, steigen sie, nimmt man sie heraus.

Stachelbeeren aufzubewahren.

Man nimmt nicht ganz reife Früchte und verfährt auf gleiche Weise wie mit den Kirschen.

Pommeranzen einzumachen.

Nachdem man jede Pommeranze ausgehölt hat, siedet man sie 2—3 mal wieder in frisches Wasser auf, beim letztenmale setzt man etwas Rosenwasser zu, legt die Pommeranzen auf ein Tuch und läßt das Wasser ablaufen. Darauf legt man sie in einen Glashafen neben einander und bedeckt sie mit geklärtem Zucker

Citronenschaalen einzumachen,

Man behandelt sie ebenso wie die Pommeranzen.

Wallnüsse einzumachen.

Gegen Johannis bricht man die Nüsse ab, sticht in jede 7 — 9 Löcher, läßt sie 8 Tage im Wasser liegen (jeden Tag giebt man frisches darauf), setzt sie dann in einer Messingpfanne mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufwellen und wiederholt dies 2—3 mal; dann läßt man sie kalt werden und bestreut sie mit Canehl und

Dritte Auflage. 6000 Expl.

Der

Postillon d'Amour,

ein

Briefsteller für Liebende,

enthaltend

100 Musterbriefe in allen möglichen Herzensangelegenheiten, nebst Anweisung, Liebesverhältnisse anzuknüpfen und einzuleiten.

Herausgegeben

von

Dr. *Amant*.

Preis 5 Silbergroschen oder 8 Schillinge.

☞ Es existirt kein derartiges Buch zu diesem Preise, das seinen Zweck so vollkommen erreicht, wie das eben genannte!

Richter, Louise

Die kleine deutsche Köchin oder Anweisung, wie in einem bürgerlichen Hausstande die Küche gut, schmackhaft, abwechselnd, und dabei wohlfeil zu führen ist auf eigene seit 20 Jahren in der Küche gemachte Erfahrungen begründet und herausgegeben

Hamburg 1852